	Ändringsblad Branschriktlinje Säker mat i din butik	Sida 1 av 2
	Fastställt av: Mona Lauer mann Orheden	Ändringsblad Nr 1

Ärende:	Tolkning av isprover
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Ny text
Datum för ändring: [ååmmdd]	260427

1. Bakgrund:

De nya föreskrifterna inom LIVSFS 2022:12 har inte ett gränsvärde för;


- Odlingbara mikroorganismer 22°C 3 dygn
- Långsamväxande bakterier 7 dygn

Butiker behöver nu själva kunna tolka resultat av vattenprovtagning. För att underlätta tolkningen rekommenderas att branschen använder de gamla föreskrifterna i SLVFS 2001:30 som riktvärden för dessa parametrar.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/kapitel:	5.10.3 VATTEN OCH ISPROVER Ny underrubrik: 5.10.3.5 TOLKNING AV ISPROVER	
Tidigare text:	<p>5.10.3 VATTEN- OCH ISPROVER</p> <p>5.10.3.1 Kommunalt vatten</p> <p>Det vatten som butiken använder vid rengöring, kylning eller annan hantering av livsmedel ska vara av dricksvattenkvalitet.</p> <p>Om butiken är ansluten till det kommunala dricksvattnätet ska vattnet kontrolleras av leverantören för VA-nätet, det vill säga kommunen. Dricksvattenproducenten står under särskild kontroll av kontrollmyndigheten.</p> <p>Då kommunalt vatten används som kall ingrediens i produkter som inte värmebehandlas efteråt, till exempel kallvatten i en lag som ska användas till sillinläggning, behövs ingen mikrobiologisk provtagning av vattnet. Butiken kan ändå välja att ta vattenprov för att verifiera rengöring av exempelvis kranisar och slangar i tappkranar.</p> <p>5.10.3.2 Egen vattentäkt eller brunn</p> <p>Om butiken har egen vattentäkt eller brunn betraktas denna som ett vattenverk och då krävs undersökningsprogram enligt dricksvattenföreskrifterna. För mer information se dricksvattenföreskrifterna på Livsmedelsverkets hemsida. Kontakta din kommun för vidare instruktioner.</p> <p>→ SE DRICKSVATTENFÖRESKRIFTERNA PÅ LIVSMEDELSVERKET.SE</p> <p>5.10.3.3 Is</p> <p>Tänk på att is är ett livsmedel precis som kött eller fisk. Mikroorganismer kan växa till i isföror och ismaskinen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Om is transporteras i en transportbehållare måste den vara ren och diskas dagligen eller inför varje användningsstillfälle. Använd helst ett rostfritt, oregat kärl för transport av is. • Öfr en mikrobiologisk analys av isens kvalitet minst en gång om året för kommunalt vatten, se nedan. För " eget vatten" följ instruktionerna i kapitel 5.10.3.2. <p>5.10.3.4 Isprov</p> <p>Isprov på is som kommer i direkt kontakt med livsmedel ska tas minst en gång om året för varje ismaskin. Provtagning på is genomförs exempelvis för att verifiera att butikens rengöringsrutiner fungerar. För lämpliga parametrar och rekommendationer för bedömning av resultatet, kontakta ditt laboratorium.</p> <p>Om resultatet inte blir acceptabelt måste butiken vidta åtgärder som tömning och rengöring samt provtagning av ingående vatten. Sedan måste butiken ta nya prover. Blir inte kvaliteten på isen bättre måste butiken göra en större utredning för att så snart som möjligt få bättre kvalitet på isen. Då rekommenderas kontakt med kommunen eftersom en eventuell kontroll av det kommunala vattnet kan behöva utföras av kommunen. För åtgärder se butikens rutiner.</p>	<p>5.10.4 ANALYSRESULTAT</p> <p>SÅ TOLKAR DU LABORATORIETS ANALYSRESULTAT</p> <p>När ett livsmedel provas inom den offentliga kontrollen bedöms det som "tillfredsställande", "godtagbart" eller "otillfredsställande". Detta enligt de riktvärden som lagstiftningen fastställer.</p> <p>Vid egenkontroll används inte de här begreppen, men provet bedöms efter samma riktvärden och ett eventuellt avvikande resultat presenteras under "hygienisk anmärkning". De vanligaste parametrarna som undersöks vid egenkontroll av livsmedel är "totalantal bakterier" och "Enterobacteriaceae".</p> <p>TOTALANTAL AEROBA BAKTERIER</p> <p>Den här parametern visar på alla bakterier i livsmedlet som växer i närvaro av syre. Resultatet ger en allmän uppfattning om den hygieniska kvaliteten i provet. Förhöjda värden av aeroba bakterier tyder på dålig hygienisk kvalitet. Det kan bero på att hanteringsrutiner och förvarings temperatur har varit felaktiga eller att livsmedlet varit gammalt. Det kan även bero på att produkten innehåller bakteriekultur så undvik därför att ta prov på yoghurt eller mjölksyrade produkter.</p> <p>ENTEROBACTERIACEAE</p> <p>Enterobacteriaceae är en stor bakteriefamilj och omfattar bland annat alla källformiga bakterier. Enterobacteriaceae finns i tarmkanalen hos djur och människa, men även som omgivningsbakterie i jord och förorenat vatten. Ett högt antal Enterobacteriaceae indikerar att livsmedlet varit smutsigt eller att det skett en förorening från omgivning eller personal. Otillräcklig värmebehandling eller för hög förvarings temperatur kan också ge ett förhöjt antal Enterobacteriaceae.</p> <p>PRESUMTIVA E. COLI</p> <p>E.coli är en bakterie som finns i tarmen och ingår i familjen Enterobacteriaceae. Förekomst av E.coli tyder på en förorening av avföring från djur eller människa. Otillräcklig handhygien efter toalettbesök kan exempelvis leda till att livsmedel kontamineras med E.coli.</p> <p>SALMONELLA</p> <p>Salmonella kan finnas i magtarmkanalen hos människor och djur. Smittan kan finnas i kroppen trots att man känner sig frisk. Du kan bli mycket och långvarig sjuk av salmonella. Salmonella kan förekomma i alla slags livsmedel, men är vanligast i animalieprodukter, även förekommer i groddar och ruccola är vanlig. Salmonellabakterien förkast sig snabbt i livsmedel vid felaktig hantering, till exempel i för varmt eller i orent vatten. Uppskicks salmonella bedöms livsmedlet som ojämnt utredning ska inledas för att reda ut orsaken.</p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>5.10.3.5 TOLKNING AV ISPROVER</p> <p>Förslag på riktvärden där även Intestinala Enterokocker finns med enligt gränsvärde från Livsmedelsverket. https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/379/parametrar-for-mikroorganismer</p>	

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedels säkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 2 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 1


Mikrobiologiska parametrar	Dricksvatten: Tjänligt med anmärkning*	Dricksvatten: Otjänligt **
Odlingsbar Mikroorganism 22°C 3 dygn	100 cfu//ml	
Långsamväxande bakterier 7 dygn	5000 cfu//ml	
E.coli		Påvisad (i 100 ml)
Koliforma bakterier 35°C		Påvisad (i 100 ml)
Intestinala Enterokocker		Påvisad (i 100 ml)

3. Konsekvenser av ändringen

Branschen har gemensamma riktvärden för tolkning av isprover.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 2

Ärende:	Exempel märkning etikett
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund:

Fel i exemplet.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/kapitel:	5.6.8.1 underrubrik: MER OM URSPRUNGSMÄRKNING
Tidigare text:	<div style="border: 1px solid #ccc; padding: 10px; background-color: #f0f8e8;"> <p>Entrecote Förvaringsanvisning: Kylvara max +4°C* Bäst före-datum: dag månad år Ursprung: Sverige Styckat i Sverige yyyy** Ref. nr. xxxxyyyyddmmåå** Nettovikt: 450 g Jämförpris: 350 kr/kg Pris: 157 kr/styck Företagsnamn: Matbutiken Telefonnummer: 08-33 33 33</p> </div> <p><small>* Alternativt enligt leverantörens märkning. ** xxxx= slakterinumner; yyyy= styckningsanläggningsnummer; ddmmåå= dag månad år för grovstyckningen.</small></p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<i>I etiketts-exemplet ovan ska en rad läggas till (i grönt):</i> Ursprung: Sverige Slaktat i xxxx**" alternativt "Slaktat i Sverige xxxx** Styckat i Sverige yyyy*

3. Konsekvenser av ändringen

Korrekt märkning enligt lagstiftningen.


4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

5. Bilagor (om tillämpligt)

- Inga

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje Säker mat i din butik	Sida 1 av 3
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 3

Ärende:	Listeriaprovtagning
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig och omdisponering av text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427


1. Bakgrund:

Frågeställning om listeriaprovtagning uppkom från ICA efter webinarium med Livsmedelsverket.

2. Ändringar/Tillägg


Avsnitt/kapitel:	5.10.2.2 MIKROBIOLOGISKA PROVTAGNINGAR Rubrik: LISTERIA
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	<p>ÖVRIG PROVTAGNING</p> <p>LISTERIA Infektioner på grund av Listeria monocytogenes är ovanliga, men kan få allvarliga konsekvenser för personer i riskgrupper. Listeria är en bakterie som bland annat finns naturligt på ytan av rå fisk och som kan växa till i kyltemperaturer.</p> <p>Butiker som har egen tillverkning av ätferdiga produkter som ej ska upphettas innan konsumtion, ska utföra provtagning för listeria, se hållbarhetstabellerna i kapitel 5.5. Exempel på ätferdiga produkter är egen gravad lax, kallrökt lax, kallrökt korv, sallader, lunchrätter, röror från kallt kök eller delikatessavdelning. Hur ofta provtagning ska ske, beror på vilka volymer som produceras. Frekvensen bestäms utifrån butikens provtagningsplan som baseras på HACCP.</p> <p>Lunchrätter som ska upphettas innan de äts behöver inte provtas, om de är märkta med tillagningsanvisning.</p> <p>Det är inte nödvändigt med listeriaprovtagning av produkter i delikatessavdelningen som butiken endast skivar, delar eller bitar. Detta gäller till exempel smörgåspålägg, ost och färdiga röror från leverantör. Däremot bör butiken göra omgivningsprover, så kallade svabbtester på exempelvis ytor, skivmaskiner, skärbrädor. Listeriaprovtagning ska tas under produktion eller innan uppstart av produktion för att kontrollera så att listeria inte finns i lokalen. Prover ska inte tas i direkt anslutning till rengöring, exempelvis kan man rengöra på kvällen och provta på morgonen. Detta gäller även vid omprov. Frekvensen styrs i butikens HACCP-plan.</p> <p>Listeriaprover ska tas på egentillverkade ätferdiga produkter och riskprodukter ska prioriteras. För produkter med en hållbarhet på "tillverkningsdag + 4 dagar" eller längre räknas produkten som otjänlig om listeria påvisas. För produkter med hållbarhetsdatum som är mindre än totalt fem dagar, det vill säga "tillverkningsdag + 4 dagar" är gränsvärdet för listeria 100 cfu/g. För ätferdiga produkter med hållbarhetsdatum som är mindre än "tillverkningsdag + 4 dagar" är dock tillväxt av listeria mindre sannolik, under förutsättning att kylkedjan inte bryts.</p> <p>Antalet provtagningstillfällen för analys av listeria ska vara riskbaserat och utgå från produktionens storlek. Ett 5-prov ska normalt tas enligt de mikrobiologiska kriterierna, men i lagstiftningen finns vissa möjligheter att ta färre prover vid varje tillfälle, särskilt vid småskalig produktion. Butiken bör kontakta sin kontrollmyndighet för att diskutera detta.</p> <p>Vid påvisad listeria Samma rutin som vid påvisad salmonella. Med tillägget svabbprover på inredning och utrustning efter städning.</p> <p>Vid misstänkt listeria Samma rutin som vid misstänkt salmonella.</p>

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje Säker mat i din butik	Sida 2 av 3
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 3

<p>Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]</p>	<p>LISTERIA</p> <p>Infektioner på grund av <i>Listeria monocytogenes</i> är ovanliga, men kan få allvarliga konsekvenser för personer i riskgrupper. <i>Listeria</i> är en bakterie som bland annat finns naturligt på ytan av rå fisk och som kan växa till i kyltemperaturer.</p> <p>Provtagning på livsmedel</p> <p>Vilka butiker ska utföra listeriaprovtagning på kalla ätbara livsmedel? Listeriaprovtagning ska utföras i butiker som producerar större mängder kalla ätbara livsmedel ("kallt kök"), till exempel ätbara sallader, röror, smörgåsar, varmrökt lax och gravad lax. Hur ofta provtagning ska ske beror på producerade volymer. Frekvensen fastställs i butikens provtagningsplan, som baseras på HACCP.</p> <p>Vilka butiker behöver inte utföra listeriaprovtagning på kalla ätbara livsmedel? Listeriaprovtagning behöver inte utföras i butiker där produkterna i delikatessavdelningen endast skivas, delas eller bitas, utan vidare beredning. Detta gäller till exempel smörgåspålägg, ost och färdiga röror från leverantör. Lunchrätter som ska upphettas innan de äts behöver inte provtas, om de är märkta med en tydlig tillagningsanvisning som säkerställer att <i>Listeria</i> avdödas.</p> <p>Listeriaprover Listeriaprover ska tas på egentillverkade ätbara produkter. Riskprodukter ska prioriteras.</p> <p>Hållbarhetstid 5 dagar eller mer: För produkter med en hållbarhet på "tillverkningsdag + 4 dagar" eller längre räknas produkten som otillfredsställande om <i>Listeria</i> påvisas i 25 gram av produkten. Det betyder att gränsvärdet är 0 cfu/g.</p> <p>Hållbarhetstid 4 dagar eller färre: För produkter med en hållbarhet på "tillverkningsdag + 3 dagar" eller färre, är gränsvärdet för <i>Listeria</i> 100 cfu/g. För dessa produkter är tillväxt av <i>Listeria</i> mindre sannolik på grund av den korta hållbarhetstiden, under förutsättning att kylkedjan inte bryts.</p> <p>Antalet provtagningstillfällen för analys av <i>Listeria</i> ska vara riskbaserat och utgå från produktionens storlek. Ett 5-prov ska normalt tas enligt de mikrobiologiska kriterierna, men i lagstiftningen finns vissa möjligheter att ta färre prover vid varje tillfälle, särskilt vid småskalig produktion. Butiken bör kontakta sin kontrollmyndighet för att diskutera detta.</p>
---	--

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedels säkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 3 av 3
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 3

<p>Vid påvisad listeria vid livsmedelsprover Samma rutin som vid påvisad salmonella. Med tillägget svabbprover på inredning och utrustning efter städning.</p> <p>Vid misstänkt listeria vid livsmedelsprover Samma rutin som vid misstänkt salmonella.</p> <p>Omgivningsprover</p> <p>Butiker som bereder (skivar, delar eller bitar) och/eller producerar kalla ätfärdiga livsmedel bör ta omgivningsprover på listeria med så kallade svabbtester. Testerna bör utföras på ytor som kommer i kontakt med livsmedel, exempelvis skärmaskiner, skärbrädor, arbetsbänkar och förpackningsutrustning. En provtagning bör utföras under eller efter produktionen, då det är svårt att hitta listeria direkt efter rengöring. Detta gäller även vid omprov. Frekvensen styrs av butikens HACCP-plan.</p> <p>Vid påvisad listeria vid omgivningsprover</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avbryt hantering av oförpackade livsmedel i berörd avdelning. • Rengör lokaler och utrustning. • Undersök orsaken till kontamineringen, exempelvis brister i rutiner för rengöring eller hygien. • Utför omprover på inredning och utrustning i berörd avdelning. • Om listeria påträffats på ytor som är i kontakt med oskyddade produkter som inte ska upphettas ska det även tas produktprover. • Dokumentera alla åtgärder. • Produktion kan återupptas efter negativt provsvar. • Följ din butiks rutiner.

Kommenterad [LH1]: För omgivningsproverna står det inget om vad man ska göra vid påvisad listeria. Kan man kanske lägga till en rad om det, eller tycker ni att det är självklart?

Eller ska det som står under "Vid påvisad listeria" här nedan gälla. Jag blev lite osäker på om meningen "Med tillägget svabbprover på inredning och utrustning efter städning." syftade på positiva omgivningsprover, eller om det skulle läggas till vid positiva produktprov. Eller båda?

Kommenterad [JH2R1]: Se ändringar i rött (vi disponerade även om rubrikerna och lade Omgivningsprover sist)

3. Konsekvenser av ändringen

Tydliggjort vilka butiker som är berörda och när listeriaprovtagning bör utföras.


4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

5. Bilagor (om tillämpligt)

- Inga

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

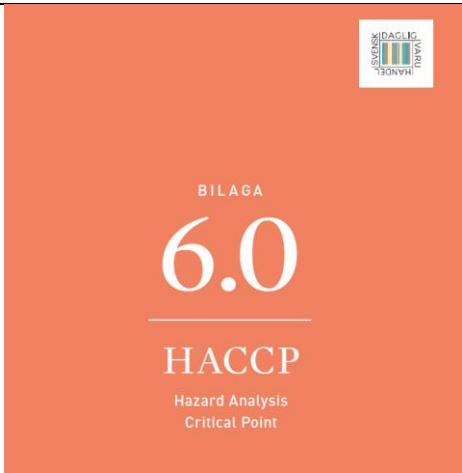
	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 4

Ärende:	Tappat ord i HACCP försättsblad
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund:

Medlemsföretag upptäckte tappat ord i försättsblad till bilaga 6.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/kapitel:	Bilaga 6, försättsblad
Tidigare text:	
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	HACCP Hazard Analysis Critical Control Points

3. Konsekvenser av ändringen

Korrekt stavning.


4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

5. Bilagor (om tillämpligt)

- Inga

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 5

Ärende:	Ta bort Swedac som ett exempel
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund:

Medlemsföretag upptäckte tappat ord i försättsblad till bilaga 9.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/kapitel:	Bilaga 9 Ordlista: Kalibrerad termometer
Tidigare text:	<p>Kalibrerad termometer</p> <p>En termometer som har kontrollerats vid bestämda, viktiga gränstemperaturer (till exempel +8, +72, +-0) av ett ackrediterat företag, det vill säga ett företag godkänt av Swedac.</p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>Kalibrerad termometer</p> <p>En termometer som har kontrollerats vid bestämda, viktiga gränstemperaturer (till exempel +8, +72, +-0) av ett ackrediterat företag.</p>

3. Konsekvenser av ändringen


Öppnar upp för flera aktörer än Swedac.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

5. Bilagor (om tillämpligt)

- Inga

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 6

Ärende:	Allmänt om infrysning av råvaror och produkter i butik
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427


1. Bakgrund:

Oklarhet kring begreppen djupfrost och infrost.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/kapitel:	5.4.2 ALLMÄNT OM INFrysNING AV RÅVAROR OCH PRODUKTER
Tidigare text:	<p>5.4.2 ALLMÄNT OM INFrysNING AV RÅVAROR OCH PRODUKTER</p> <p>Livsmedel som tidigare sålts som kylvaror får under vissa förutsättningar frysas in och säljas som infrysta. Detta förutsätter att dessa livsmedel inte tidigare varit frysta och sedan upptinats. Detta gäller både för lösviktsprodukter och förpackade produkter.</p> <p>Livsmedel kan frysas in efter att bäst före-datum har passerat. Bedömning av varans lämplighet behövs göras från fall till fall (av butiken). Observera att livsmedel märkta med sista förbrukningsdag inte får frysas in efter sista förbrukningsdag.</p> <p>I övrigt gäller följande vid infrysning av kylvaror i butik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uttrycket "infrost" ska stå i anslutning till det infrysta livsmedlets beteckning. 2. Infrysta livsmedel ska märkas med nytt bäst före-datum/sista förbrukningsdag, men kylvarans ursprungliga datum för hållbarhet måste sitta kvar eller framgå och får inte skymmas av nya etiketter. 3. Förvaringstemperatur -18°C ska synas tydligt på det infrysta livsmedlet. 4. Uppgift som gör det möjligt att spåra varupartiet (bäst före-datum för kylvaran, batchnummer eller lotnummer) ska anges på alla infrysta livsmedel. 5. Texten "Bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande ska anges på förpackningen. 6. Infrost kött, köttprodukter och obearbetade fiskprodukter ska märkas med infrysningsdatum "Nedfrost den..." (dag- mån- år). 7. Om livsmedlet har frysts in nära hållbarhetstidens utgång, ska livsmedlet märkas upp med en bruksanvisning med texten "Bör tillagas omedelbart efter upptining".
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>5.4.2 ALLMÄNT OM INFrysNING AV RÅVAROR OCH PRODUKTER I BUTIK</p> <p>Livsmedel som tidigare saluförts som kylvaror får under vissa omständigheter och efter bedömning av dess lämplighet frysas in och säljas som infrysta. Det förutsätter att dessa livsmedel inte tidigare varit frysta och sedan upptinats. Det gäller både för lösviktsprodukter och förpackade produkter.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livsmedel med sista förbrukningsdag ska frysas in senast dagen innan angiven sista förbrukningsdag. • Livsmedel bör inte frysas in efter att bäst före-datum har passerat.

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 2 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 6

	<p>Vid infrysning av kylvaror i butik ska produkter och råvaror märkas med följande uppgifter på förpackningen eller etikett:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nytt bäst före-datum. Det ursprungliga hållbarhetsdatumet måste finnas kvar eller vara synligt och får inte täckas av nya etiketter. 2. Tydlig information om förvaringstemperatur: -18 °C. 3. Uppgift som gör det möjligt att spåra varan, tex bäst före-datumet för kylvaran. 4. "Bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande. 5. "Bör tillagas omedelbart efter upptining" om infrysning sker nära hållbarhetstidens slut. 6. "Nedfrost den..." (dag-månad-år) för kött, köttprodukter och obearbetade fiskprodukter. 7. Butikens namn samt telefonnummer eller webbadress, så att det tydligt framgår vilken fysisk butik som ansvarar för infrysningen och ommärkningen. Telefonnumret och webbadressen som anges ska vara kopplade till en postadress, så att butikens geografiska läge kan identifieras vid sökning. <p>Den nya märkningen får aldrig dölja förpackningens ursprungliga information.</p>
--	--

3. Konsekvenser av ändringen


Tydliggjort av begreppen infrysning och djupfrysning.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

5. Bilagor (om tillämpligt)

- Inga

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 7

Ärende:	Märkning av infryssta produkter
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427


1. Bakgrund:

Oklarhet kring begreppen djupfrost och infrost.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.6.2 MÄRKNING AV INFRYSTA PRODUKTER
Tidigare text:	<p>5.6.2 MÄRKNING AV INFRYSTA PRODUKTER</p> <p>Förutom de generella reglerna ska butiken märka infryssta produkter enligt punkterna nedan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uttrycket "infrost" ska stå i anslutning till det infryssta livsmedlets beteckning. 2. Infryssta produkter ska vara märkta med "bäst före-datum". 3. Förvaringstemperatur -18°C ska synas tydligt på det infryssta livsmedlet. 4. Texten "bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande ska anges på förpackningen. 5. Infrost kött, köttprodukter och obearbetade fiskprodukter ska märkas med infrysningsdatum. "Nedfrost den..." (dag- mån- år). <p>Om man vill sälja frysta produkter som levereras frysta till butiken, men som är avsedda att tinas i butik (till kylvara eller rumstempererad vara, exempelvis vegetariska produkter, bröd), måste detta göras i samråd med leverantören, så att märkningen blir korrekt till konsumenten.</p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>5.6.2 MÄRKNING AV INFRYSTA PRODUKTER I BUTIK</p> <p>Livsmedel som tidigare saluförts som kylvaror får under vissa omständigheter och efter bedömning av dess lämplighet frysas in och säljas som infryssta. Utöver gällande märkningskrav ska infryssta produkter märkas med följande uppgifter på förpackningen eller etikett:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nytt bäst före-datum. Det ursprungliga hållbarhetsdatumet måste finnas kvar eller vara synligt och får inte täckas av nya etiketter. 2. Tydlig information om förvaringstemperatur: -18 °C. 3. Uppgift som gör det möjligt att spåra varan, tex bäst före-datumet för kylvaran. 4. "Bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande. 5. "Bör tillagas omedelbart efter upptining" om infrysning sker nära hållbarhetstidens slut. 6. "Nedfrost den..." (dag-månad-år) för kött, köttprodukter och obearbetade fiskprodukter.

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 2 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 7

	<p>7. Butikens namn samt telefonnummer eller webbadress, så att det tydligt framgår vilken fysisk butik som ansvarar för infrysningen och ommärkningen. Telefonnummer och webbadressen som anges ska vara kopplade till en postadress, så att butikens geografiska läge kan identifieras vid sökning.</p> <p>Den nya märkningen får aldrig dölja förpackningens ursprungliga information.</p>
--	---

3. Konsekvenser av ändringen


Tydliggjort av begreppen infrysning och djupfrysning.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

5. Bilagor (om tillämpligt)

- Inga

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 3
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 8


Ärende:	Infrysning av livsmedel som ska doneras
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund:

Oklarhet kring begreppen djupfrost och infrost.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.12 INFrysNING AV LIVSMEDEL SOM SKA DONERAS
Tidigare text:	<p>INFrysNING AV LIVSMEDEL SOM SKA DONERAS</p> <p>Ett bra sätt att förlänga hållbarheten och underlätta distributionen samt hanteringen av kylvaror är att frysa in dem. Denna hantering hjälper både givare och mottagare att rädda mer mat. Infrysning av livsmedel kan göras antingen av givaren eller av mottagaren.</p> <p>Om det donerade livsmedlet är exempelvis färskt kött, färsk fisk eller överskottslivsmedel från varmt eller kallt kök, som inte har en sista förbrukningsdag, bör mottagaren informeras om hur länge butiken haft produkten och i vilken temperatur den förvarats.</p> <p>Följande gäller märkning vid infrysning av kylvaror i butik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uttrycket "infrost" ska stå i anslutning till det infryssta livsmedlets beteckning. 2. Infryssta livsmedel ska märkas med nytt bäst före-datum, men kylvarans ursprungliga märkning (bäst före-datum/sista förbrukningsdag) måste sitta kvar eller framgå och får inte skymmas av nya etiketter. 3. Förvaringstemperatur -18°C ska synas tydligt på det infryssta livsmedlet. 4. Uppgift som gör det möjligt att spåra varupartiet (bäst före-datum för kylvaran, batchnummer eller lotnummer) ska anges på alla infryssta livsmedel. 5. Texten "bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande ska anges på förpackningen. 6. Infrost kött, köttprodukter och obearbetade fiskprodukter ska märkas med infrysningsdatum. "Nedfrost den..." (dag- mån- år). 7. Om livsmedlet har frysts in nära hållbarhetstidens utgång, ska det märkas med en bruksanvisning om att livsmedlet bör tillagas omedelbart efter upptining. <p>Livsmedel som inte går att sälja och som butiken väljer att donera bort, istället för att kassera som svinn, har enligt Skatteverket inte något värde och ska inte beskattas eller påverka företagets momshantering.</p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>INFrysNING AV LIVSMEDEL SOM SKA DONERAS</p> <p>Ett bra sätt att förlänga hållbarheten och underlätta distributionen samt hanteringen av kylvaror är att frysa in dem. Denna hantering hjälper både givare och mottagare att rädda mer mat. Infrysning av livsmedel kan göras antingen av givaren eller av mottagaren.</p>

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 2 av 3
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 8

	<p>Om det donerade livsmedlet är oförpackat, exempelvis färskt kött, färsk fisk eller överskottslivsmedel från varmt eller kallt kök, som inte har en datummärkning, bör mottagaren informeras om hur länge butiken haft produkten och i vilken temperatur den förvarats.</p> <p>Livsmedel som saluförts som kylvaror får under vissa omständigheter och efter bedömning av dess lämplighet frysas in och doneras infrysta. Det förutsätter att dessa livsmedel inte tidigare varit frysta och sedan upptinats. Det gäller både för lösviktsprodukter och förpackade produkter.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livsmedel med sista förbrukningsdag ska frysas in senast dagen innan angiven sista förbrukningsdag. • Livsmedel bör inte frysas in efter att bäst före-datum har passerat. <p>Utöver gällande märkningskrav ska infrysta produkter märkas med följande uppgifter på förpackningen eller etikett:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nytt bäst före-datum. Det ursprungliga hållbarhetsdatumet måste finnas kvar eller vara synligt och får inte täckas av nya etiketter. 2. Tydlig information om förvaringstemperatur: -18 °C. 3. Uppgift som gör det möjligt att spåra varan, tex bäst före-datumet för kylvaran. 4. Texten "Bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande. 5. "Bör tillagas omedelbart efter upptining" om infrysning sker nära hållbarhetstidens slut. 6. "Nedfryst den..." (dag-månad-år) för kött, köttprodukter och obearbetade fiskprodukter. 7. Butikens namn samt telefonnummer eller webbadress, så att det tydligt framgår vilken fysisk butik som ansvarar för infrysningen och ommärkningen. Telefonnumret och webbadressen som anges ska vara kopplade till en postadress, så att butikens geografiska läge kan identifieras vid sökning. <p>Den nya märkningen får aldrig dölja förpackningens ursprungliga information.</p> <p>Livsmedel som butiken väljer att donera istället för att kassera som svinn anses enligt Skatteverket sakna värde. Därför ska de varken beskattas eller påverka företagets momshantering.</p>
--	--

3. Konsekvenser av ändringen


Tydliggjort av begreppen infrysning och djupfrysning.

4. Godkännande och ansvar


Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

5. Bilagor (om tillämpligt)

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 3 av 3
	Fastställd av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 8

- Inga

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 9

Ärende:	Ändra temperaturangivelse förvaring fettunna
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund:

Felaktig temperaturangivelse, ta bort (max +20°C).

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	6.5 Underrubrik: FETTAVSKILJARE, FETTUNNOR OCH FETTÅTERVINNING
Tidigare text:	<p>FETTAVSKILJARE, FETTUNNOR OCH FETTÅTERVINNING</p> <p>Fettavskiljare brukar oftast vara i ett slutet system och tömmas av en extern part. Följ kommunens krav på om fettavskiljare krävs för verksamheten. Observera att det i normalfallet är fastighetsägaren som är ansvarig för fettavskiljaren.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hantera fettunnor och liknande uppsamling av fett från grill så att inga livsmedel påverkas. Tunnan ska ha lock och förvaras svalt (max +20°C), till exempel i ett soprum. • Under vintern kan butiken i undantagsfall lagra fettunnor på kallt lager, om lufttemperaturen inte överstiger +15°C i utrymmet. • Håll alltid tunnan ren utvändigt, likaså platsen där butiken förvarar tunnan.
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<ul style="list-style-type: none"> • Hantera fettunnor och liknande uppsamling av fett från grill så att inga livsmedel påverkas. Tunnan ska ha lock och förvaras svalt, till exempel i ett soprum.

3. Konsekvenser av ändringen


Korrekt temperaturangivelse.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

5. Bilagor (om tillämpligt)

- Inga

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 10

Ärende:	Föreskrift har upphört
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund:

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2001:37) om handelsbeteckningar på fiskeri och vattenbruksprodukter, senast ändrad december 2014 (2014:23). Denna har upphört att gälla.

2. Ändringar/Tillägg


Avsnitt/ kapitel:	1.4 Lagstiftning på livsmedelsområdet, punkt 14 under AKTUELL LAGSTIFTNING
Tidigare text:	14. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2001:37) om handelsbeteckningar på fiskeri och vattenbruksprodukter, senast ändrad december 2014 (2014:23).
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	14. Livsmedelsverkets nya föreskrift (LIVSFS 2024:8) om handelsbeteckningar på fiskeri och vattenbruksprodukter.

3. Konsekvenser av ändringen

Hänvisning till korrekt lagstiftning.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 11

Ärende:	Dubbelläggning av text
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund:

Dubbelläggning av mening i text.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.6.9 MÄRKNING AV CHARK, OST OCH DELIKATESSER KYLDA PRODUKTER (s. 117). Underrubrik: Var vaksam på
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	Var vaksam på: <ul style="list-style-type: none"> • Att substitut till ost (till exempel tofu) som är tillverkade av vegetabiliska fetter, stärkelse, vatten, arom med mera får inte kallas ost eller ge sken av att vara ost. • Att det finns regler om skyddade beteckningar, till exempel är "feta" skyddat och tillverkas enbart i Grekland med speciell mjölkråvara. • Att vissa ostsorter med den skyddade ursprungsbeteckningen "D.O.P." ("SUB") bara får bitas i tillverkningslandet. • Att vissa ostsorter med den skyddade ursprungsbeteckningen "D.O.P." ("SUB"), till exempel Parmigano Reggiano, får delas och packas för direkt försäljning under vissa förutsättningar, se nästa punkt. • Att vissa ostar med skyddad ursprungsbeteckning märkta med "D.O.P." ("SUB") får bitas, packas och säljas i, eller bredvid, en delikatessdisk som är öppen och bemannad. De får därmed inte bitas, packas och läggas i en obemannad disk utan personal tillgänglig. Detta beror på speciella regler om skyddad ursprungsbeteckning med krav på spårbarhet för produkter som bär skyddad beteckning. • För att veta vad som gäller behöver man läsa produktspecifikationen för varje respektive skyddad beteckning. För att veta vad som gäller behöver man läsa produktspecifikationen för varje skyddad beteckning per respektive ostsort. Besluten finns att läsa på webben.
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<ul style="list-style-type: none"> • För att veta vad som gäller behöver man läsa produktspecifikationen för varje skyddad beteckning per respektive ostsort. Besluten finns att läsa på webben.


3. Konsekvenser av ändringen

Korrekt text.

4. Godkännande och ansvar


Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 2 av 2
	Fastställd av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 11

5. Bilagor (om tillämpligt)

- Inga

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 12

Ärende:	Omdisponering av stycke
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Felaktig disponering i textparenteserna -har bytt plats i texten

2. Ändringar/Tillägg


Avsnitt/ kapitel:	5.12 Livsmedelsdonationer FÄRDIGFÖRPACKADE PRODUKTER MED FELAKTIG ELLER OFULLSTÄNDIG MÄRKNING
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	<p>FÄRDIGFÖRPACKADE PRODUKTER MED FELAKTIG ELLER OFULLSTÄNDIG MÄRKNING</p> <p>Färdigförpackade produkter med felaktig eller ofullständig märkning får inte säljas eller doneras direkt till konsument. Butiker kan sälja, eller donera, färdigförpackade produkter som saknar eller har felaktig märkning till andra livsmedelsföretag, till exempel Stadsmissionen eller andra välgörenhetsorganisationer. När dessa överläts från butik till andra livsmedelsföretag räcker det att vissa obligatoriska märkningsuppgifter (läs mer i kapitel 5.6.1 gällande "obligatoriska märkningsuppgifter") finns på ytterförpackningen om alla obligatoriska märkningsuppgifter (livsmedlets beteckning, bäst före-datum eller sista förbrukningsdag, förvarings- och/eller användarvillkor samt kontaktuppgifter till ansvarigt livsmedelsföretag) presenteras i ett medföljande dokument. Dokumentet ska antingen bifogas livsmedlet eller skickas före leveransen. Här slutar butikens ansvar.</p> <p>Mottagande livsmedelsföretag kan sedan donera livsmedlet till konsument genom att till exempel tillaga och servera livsmedlen, eller märka om förpackningen med korrekt information. Mottagaren (företag/organisation som tar emot maten) har samma ansvar som givaren, oavsett om man har fått eller köpt varorna.</p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>När dessa överläts från butik till andra livsmedelsföretag räcker det att vissa obligatoriska märkningsuppgifter (livsmedlets beteckning, bäst före-datum eller sista förbrukningsdag, förvarings- och/eller användarvillkor samt kontaktuppgifter till ansvarigt livsmedelsföretag) finns på ytterförpackningen om alla obligatoriska märkningsuppgifter presenteras i ett medföljande dokument. Läs mer i kapitel 5.6.1 gällande "obligatoriska märkningsuppgifter". Dokumentet ska antingen bifogas livsmedlet eller skickas före leveransen. Här slutar butikens ansvar.</p>

3. Konsekvenser av ändringen: Korrekt textdisponering

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 13

Ärende:	Korrigerig av mening (ommärkning)
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Syftningsfel, kan tolkas som att man i vissa fall kan märka om med senare datum för produkter med sista förbrukningsdag. Denna text förekommer i flera avsnitt.

2. Ändringar/Tillägg


Avsnitt/ kapitel:	5.5.2 HÅLLBARHET KONDITORI (s. 74) 5.5.8 Hållbarhet fisk, kräftdjur och blötdjur- butiksförpackat och lösvikt (s. 86-87)				
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	<p>5.5.2 HÅLLBARHET KONDITORI</p> <p>Riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här till höger är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tid de får förvaras i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag kan man i vissa fall märka om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas.</p> <p>5.5.8</p> <table border="0"> <tr> <td>Färsk fiskfilé</td> <td>Gammal fiskfilé</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Klart, genomskinligt, glänsande kött • Frisk fiskdoft </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Matt, ogenomskinligt kött • Lite kletig på ytan • Söt eller syrlig, obehaglig lukt </td> </tr> </table> <p>De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i följande tabeller nedan kan användas som ett komplement till organoleptisk undersökning av fiskeriprodukterna. Hållbarhetstiderna är den totala tid som produkterna beräknas hålla – alltså sammanlagt tiden i lager eller disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag kan man i vissa fall märka om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas. För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.</p>	Färsk fiskfilé	Gammal fiskfilé	<ul style="list-style-type: none"> • Klart, genomskinligt, glänsande kött • Frisk fiskdoft 	<ul style="list-style-type: none"> • Matt, ogenomskinligt kött • Lite kletig på ytan • Söt eller syrlig, obehaglig lukt
Färsk fiskfilé	Gammal fiskfilé				
<ul style="list-style-type: none"> • Klart, genomskinligt, glänsande kött • Frisk fiskdoft 	<ul style="list-style-type: none"> • Matt, ogenomskinligt kött • Lite kletig på ytan • Söt eller syrlig, obehaglig lukt 				
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>I de fall det finns ett bäst före-datum kan produkten märkas om med ett senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas.</p>				

3. Konsekvenser av ändringen: Korrekt text.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 14


Ärende:	Korrigerig av mening
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Dels ett syftningsfel, man tolkar det som att man i vissa fall kan märka om med senare datum för produkter med sista förbrukningsdag och ta bort information om ommärkning i denna generella text, ska istället stå vid respektive kategori.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.5.1 Allmänt om hållbarhet vid försäljning över disk.
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras]	<p>HÅLLBARHETSDAGAR MOT KUND</p> <p>Generellt är det leverantörens hållbarhetstid som ska följas för varor med bäst före-datum. I vissa fall får man märka om. Följ din butiks rutiner kring detta. För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas. Packdagen räknas som en hållbarhetsdag.</p> <p>Det datumet som butiken sätter mot kund får aldrig överskrida det antal dagar varan håller efter öppnande eller beredning. Till exempel om en vara håller i två månader i obruten förpackning och tio dagar i bruten förpackning får bäst före-datum mot kund inte överskrida de tio dagarna.</p> <p>För mindre känsliga produkter som lagrade hårdostar eller rökt/torkad skinka finns det möjlighet att enbart ta hänsyn till det ursprungliga bäst före-datum som leverantören angivit för obruten förpackning, men bäst före-datum får i vissa fall märkas om med senare datum vid omförpackning, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. För lagrade hårdostar kan yttersta delen skäras bort vid behov. För charkprodukter som skivas och packas bör den yttersta skivan kastas varje dag innan den första betjäningen.</p> <p>Det är viktigt att titta, lukta, känna och eventuellt smaka av produkterna i disken. Det ska ni göra för att upptäcka och ta bort produkter eller förkorta hållbarhetstiden vid behov.</p> <p>Riktvärden som rekommenderas i följande tabeller (5-20) förutsätter att grundförutsättningar uppfylls framför allt gällande god handhygien, effektiv rengöring, underhåll samt tillräcklig kyla. Ha uppsikt över utseende, doft och konsistens och sänk hållbarhetstiden vid behov.</p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>HÅLLBARHETSDAGAR MOT KUND</p> <p>Generellt är det hållbarhetstiden som leverantören angivit på ursprungförpackningen som ska följas för varor med bäst före-datum. Det datum som sätts mot kund får aldrig överskrida varans hållbarhet efter öppnande eller beredning.</p> <p>Exempel: Om en vara har två månaders hållbarhet i obruten förpackning men endast tio dagar i öppnad förpackning, får bäst före-datum mot kund som längst vara tio dagar.</p>

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.


	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 2 av 2
	Fastställd av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 14

	<p>Hållbarhetsdagarna räknas alltid från den dag då leverantörsförpackningen bryts.</p> <p>För mindre känsliga produkter, såsom lagrade hårdostar och rökt eller torkad skinka, kan leverantörens angivna bäst före-datum för obruten förpackning tillämpas även efter att förpackningen brutits, eftersom dessa produkter har längre hållbarhet. För lagrade hårdostar räcker det ofta att skära bort den yttersta delen vid behov. För charkprodukter som skivas ska den yttersta skivan kastas dagligen före första betjäning.</p> <p>Det är viktigt att titta, lukta, känna och eventuellt smaka av produkterna i disken. Det ska ni göra för att bedöma och ta bort produkter med dålig kvalitet eller förkorta hållbarhetstiden vid behov. Detta förutsatt att grundförutsättningarna har fungerat.</p> <p>Riktvärden som rekommenderas i följande tabeller (5-20) förutsätter att grundförutsättningarna uppfylls framför allt gällande god handhygien, effektiv rengöring, underhåll samt tillräcklig kyla. Ha uppsikt över utseende, doft och konsistens och sänk hållbarhetstiden vid behov.</p>
--	---

3. Konsekvenser av ändringen: Korrekt text.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 15

Ärende:	Ändra temperaturangivelse förvaring fettunna
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Felaktig temperaturangivelse


2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.4.7 GRILLNING/FETTUNNOR
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras]	FETTUNNOR I grillavdelningen uppstår fettrester från grillen. Förvara fettresterna på ett lämpligt sätt, till exempel i en fettunna. Det är inte ett krav att förvara dem i kyl, eftersom det inte förekommer någon mikrobiell tillväxt. Se dock till att tunnan har lock och att det är max 15°C där man förvarar den. Det kan till exempel vara i ett soprum. Se även kapitel 6.5 Rutiner för avfallsutrymmen.
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	Se dock till att tunnan har lock och att den förvaras svalt.

3. Konsekvenser av ändringen: Korrekt temperaturangivelse

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 16

Ärende:	Ändring av temperaturangivelse
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Korrigering av temperaturangivelse enligt Livsmedelsverkets uppdaterade rekommendationer.


2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.3.7.2 Exponering av frukt och grönsaker – paketerat och lösvikt (s.56)
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	5.3.7.2 Exponering av frukt och grönsaker – paketerat och lösvikt <ul style="list-style-type: none"> Förvara all frukt och grönsaker som är märkt med en särskild temperatur/förvaring enligt anvisningen på förpackningen. Exponera frukt och grönsaker separerat från övriga livsmedel. Exponera grönsaker med jordrester separerat från övrig frukt och grönsaker. Skölj eller tvätta frukt och grönsaker som ska delas eller skivas eller användas till juice eller smoothies. Paketera och märk delade frukter och grönsaker enligt märkningsrutin i kapitel 5.6.3. Exponera delad/beredd frukt och grönsaker i kyla, max +8°C. Delade rotfrukter som vitkål, rotselleri, pumpa och liknande kan förvaras i sval- till rumstemperatur, +12°C till +20°C. Kontrollera produkter med bäst före-datum. Kundvågar – för butiker med lösviktsförsäljning ska det finnas tillgängliga och kalibrerade kundvågar så att kunder kan väga sina varor innan köpet.
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<ul style="list-style-type: none"> Exponera delad/beredd frukt och grönsaker i kyla, max +8°C. Delade rotfrukter som vitkål, rotselleri, pumpa och liknande kan förvaras svalt, +12°C till +15°C.

3. Konsekvenser av ändringen: Korrekt temperaturangivelse i text.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje Säker mat i din butik	Sida 1 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 17


Ärende:	Korrigerig av mening- ommärkning
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Syftningsfel, man tolkar det som att man i vissa fall kan märka om med senare datum för produkter med sista förbrukningsdag. Denna text förekommer i flera avsnitt och stycken.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.5.3 HÅLLBARHET VARMT KÖK (s.76) 5.5.4 HÅLLBARHET GRILLNING (s. 77) 5.5.7 HÅLLBARHET KALLT KÖK (s.84)
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	<p>5.5.3 HÅLLBARHET VARMT KÖK Varmt kök betyder produkter som har tillagats och säljs antingen varma eller nedkyld</p> <p>De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag kan man i vissa fall märka om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts. För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.</p> <hr/> <p>5.5.4 HÅLLBARHET GRILLNING De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag kan man i vissa fall märka om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas. För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.</p> <hr/> <p>5.5.7 HÅLLBARHET KALLT KÖK De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag kan man i vissa fall märka om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts. För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.</p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	De angivna riktvärdena... mot kund. Produkter märkta med bäst före-datum kan i vissa fall säljas efter att datumet har passerat, om produkten fortfarande bedöms vara säker och av god kvalitet. Leverantörens hållbarhetstid ska normalt följas. Om butiken tillagar produkten och därigenom förlänger hållbarheten kan den märkas om med ett nytt bäst före-datum. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts... -----


Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 2 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 17

3. Konsekvenser av ändringen: Korrekt text

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 18

Ärende:	Korrigerig av mening gällande hälsodeklaration
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Felformulerat vad som gäller med hälsodeklaration. Är inte ett lagkrav att lämna in denna till sin arbetsgivare.

2. Ändringar/Tillägg


Avsnitt/ kapitel:	3.2.9 HÄLSODEKLARATION
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras]	HÄLSODEKLARATION <p>När du börjar en anställning ska du lämna in en hälsodeklaration till din arbetsgivare. Efter det gör du en avstämning varje år, antingen genom att du lämnar in en ny hälsodeklaration eller att du och din chef pratar om din hälsa på medarbetarsamtalet. Ett bra tillfälle att fylla i hälsodeklarationen är vid medarbetarsamtalet varje år, se bilaga 5a Hälsodeklaration.</p> <p>Du som medarbetare ska då få information om att dina uppgifter måste vara sanna och du får skriva under med din namnteckning. Hälsodeklarationen hanteras som konfidentiell handling, vilket innebär att ingen annan än du och din arbetsledare har rätt att se den.</p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	HÄLSOSAMTAL <p>Arbetsgivaren ska genomföra ett hälsosamtal med nya medarbetare vid anställningens påbörjan och ansvarar för att dokumentera att samtalet har genomförts. Detta ska därefter bekräftas genom signering av medarbetaren i ett särskilt dokument.</p> <p>Hälsosamtalet ska följas upp årligen, exempelvis i samband med medarbetarsamtalet. Det är arbetsgivaren som säkerställer att samtalet dokumenteras och att det finns en signerad bekräftelse på att det har ägt rum. Dokumentationen hanteras som konfidentiell information, vilket innebär att endast medarbetaren och arbetsgivaren har tillgång till den.</p>

3. Konsekvenser av ändringen: Korrekt text

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 21

Ärende:	Förtydligande gällande produktlarm som ett system för spårbarhet.
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Ny text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Efter långtgående diskussioner med Livsmedelsverket om förtydligande i Kontrollwiki gällande Svensk Dagligvaruhandelns tolkning av spårbarhetskrav vid livsmedelsdonationer har vi gemensamt landat i en lösning att lägga denna info i Svensk Dagligvaruhandelns branschriktlinje *Säker mat i din butik* för granskning av SLV.


2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.11.1 Spårbarhetskontroll NYTT-Underrubrik: Spårbarhetskontroll livsmedelsdonationer (s. 146)
Tidigare text:	
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>System för spårbarhet vid donationer från butik.</p> <p>För att kunna återkalla livsmedel måste livsmedelsföretaget ha ett system för spårbarhet för att kunna ta fram information om sina leveranser, leverantörer och mottagare. Uppgifterna kan till exempel finnas i följesedlar, fakturor, kvitton, kundregister, transport- eller leveransdokument. Dokumentationen kan vid donationer ersättas med att information om produktlarm skickas till samtliga donationsmottagare. Företaget ska alltid kunna redogöra för vilka företag/organisationer de donerar till.</p> <p>Butikerna behöver säkerställa att de lever upp till sina rutiner när det gäller spårbarhet vid livsmedelsdonationer och kunna redogöra för rutinerna för kontrollmyndigheten. Följ din butiks rutiner kring detta.</p>

3. Konsekvenser av ändringen: Butikerna får förtydligt vad som gäller vid livsmedelsdonationer och krav på spårbarhet, vilket kommer underlätta livsmedelsdonationer från butik.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 22

Ärende:	Förtydligande gällande förpackningar och kondens
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Frågan uppkom vad som syftas till när man skriver "ingen kondensation".


2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/kapitel:	5.12 Livsmedelsdonationer – underrubrik Hållbarhetsdagar punktlistan (s. 148)
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	Följande villkor ska uppfyllas för livsmedeldonation: <ul style="list-style-type: none"> • Förpackningen är obruten och hel, det vill säga det finns inga skador, inga öppningar, ingen kondensation. • Livsmedlet lagras i rätt temperatur och luftfuktighet, exempelvis som kylvara (max +8°C), djupfrost (-18°C, eller kallare) eller torrvara, mörkt och svalt. • Livsmedlet är fortfarande lämpligt att konsumeras, inte möjligt, ruttet eller härsket. • Det finns ingen uppenbar livsmedelssäkerhets- eller hälsorisk. • Det ursprungliga bäst före-datumet ska finnas kvar synligt, så att både givaren och mottagaren själva kan avgöra om livsmedlet kan omfördelas och/eller konsumeras.
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	Följande villkor ska uppfyllas för livsmedeldonation: <ul style="list-style-type: none"> • Förpackningen är obruten och hel, det vill säga det finns inga skador, inga öppningar, ingen kondens på insidan av förpackningen.

3. Konsekvenser av ändringen: Tydlighet vad menas med kondensation

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 23


Ärende:	Ändring från SLV gällande märkning av nötkött och kalvkött på skylt i manuell disk
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. **Bakgrund:** Ny tolkning av SLV på tidigare text.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/kapitel:	5.6.8.1 MÄRKNING OCH URSPRUNGMÄRKNING AV KÖTT, STYCKAT OCH MALET I BUTIK Rubrik: MÄRKNING AV OFÖRPACKAT NÖTKÖTT PÅ SKYLTI I MANUELL DISK (s. 110)
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	<p>5.6.8.1 MÄRKNING OCH URSPRUNGMÄRKNING AV KÖTT, STYCKAT OCH MALET I BUTIK</p> <p>MÄRKNING AV BUTIKSFÖRPACKAT/BUTIKSSTYCKAT NÖTKÖTT OCH NÖTKÖTT I MANUELL DISK (ÄVEN KALVKÖTT)</p> <p>Det är inte tillåtet att märka importerat kött som svenskt enbart på grund av att köttet har malts eller beretts i Sverige.</p> <p>Förutom de generella märkningsreglerna ska oförädlad nötkött (inklusive kalv) kompletteras med följande:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Landet/länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är fött/födda. 2. Landet/länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är uppfött/uppfödda. 3. Landet där djuret/djuren är slaktade och slakteriets kontrollnummer. Märkningen ska lyda: "Slaktat i (landets namn) (anläggningens nummer)". 4. Landet/länderna där köttet är styckat (urbenat) och styckningsanläggningens kontrollnummer. Märkningen ska lyda: "Styckad i (landets namn) (anläggningens nummer)". 5. Ett referensnummer som fastställer sambandet mellan köttet och djuret/gruppen dju <p>MÄRKNING AV OFÖRPACKAT NÖTKÖTT PÅ SKYLTI I MANUELL DISK</p> <p>Referensnumret kopplar samman köttet med varifrån ett djur, eller grupp av djur, kommer ifrån och ska anges även för oförpackat kött på en skylt i manuella disken. Butiken kan dock välja att ange till exempel ett kortare nummer på skylten, som partikod och ska på förfrågan kunna visa hur koden kopplas ihop med det referensnummer som hör till aktuellt djur/grupp av djur köttet kommer ifrån.</p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>5.6.8.1 MÄRKNING OCH URSPRUNGMÄRKNING AV KÖTT, STYCKAT OCH MALET I BUTIK</p> <p>MÄRKNING AV BUTIKSFÖRPACKAT/BUTIKSSTYCKAT NÖTKÖTT INKLUSIVE KALVKÖTT</p> <p>Det är inte tillåtet att märka importerat kött...</p> <p>-----</p> <p>MÄRKNING AV OFÖRPACKAT NÖTKÖTT OCH KALVKÖTT PÅ SKYLTI I MANUELL DISK</p>

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.


	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 2 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 23

	<p>Uppgifter om ursprung för styckat nötkött och kalvkött som inte är färdigförpackat, utan som i stället antingen är färdigförpackat för direkt försäljning eller förpackat på försäljningsstället på kundens begäran, ska informeras till kund på anslag/skyltar eller liknande.</p> <p>De uppgifter som ska anges är:</p> <ul style="list-style-type: none"> • referensnummer • land där djuret är fött • land där djuret är uppfött • land där djuret är slaktat • land/länder där köttet har styckats <p>Slakteriets och styckningsanläggningens godkännandenummer behöver inte anges i informationen till kund för styckat kött som inte är färdigförpackat. Observera dock att butiken ska känna till dessa uppgifter för det kött som finns till försäljning för att möjliggöra spårbarhet och kunna meddela kunden vid förfrågan. Spårbarhet kan uppnås genom till exempel ett journalsystem.</p> <p>Läs mer om Märkning av kalvkött på s.114–115.</p>
--	--

3. Konsekvenser av ändringen: Nya rutiner för butiken i manuella disken.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje Säker mat i din butik	Sida 1 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 24


Ärende:	Ändring från SLV gällande märkning av svin, får, get och fjäderfä på skylt i manuell disk
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Ny tolkning av SLV på tidigare text.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.6.8.1 MÄRKNING OCH URSPRUNGMÄRKNING AV KÖTT, STYCKAT OCH MALET I BUTIK Rubrik: MÄRKNING AV BUTIKSFÖRPACKAT KÖTT AV SVIN, FÅR, GET OCH FJÄDERFÄ* OCH FÖRSÄLJNING AV KÖTT FRÅN DESSA DJUR I MANUELL DISK
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT	<p>MÄRKNING AV BUTIKSFÖRPACKAT KÖTT AV SVIN, FÅR, GET OCH FJÄDERFÄ* OCH FÖRSÄLJNING AV KÖTT FRÅN DESSA DJUR I MANUELL DISK</p> <p>Kött av svin, får, get och fjäderfä ska märkas med följande uppgifter:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Landet/länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är uppfött/uppfödda. 2. Landet där djuret/djuren är slaktade. 3. Den partikod som identifierar köttet. Partikoden säkerställer sambandet mellan köttet och djuret eller djuren som köttet kommer ifrån. Exakt hur partikoden ska anges är inte definierat i lagstiftningen. I butiksledet är det tillräckligt med datummärkning som partikod om allt kött som detaljstyckas eller mals under en och samma dag kommer från samma parti. Om fler batcher/partier packas under en och samma dag behövs ett system som gör det möjligt att härleda och särskilja vilka paket som kommer från vilken batch/parti. <p>Det viktiga är att butiken kan redogöra för partikoden på begäran, det vill säga kunna härleda till produktens ursprungliga referensnummer med hjälp av partikoden.</p> <p><i>*Observera att rekommendationen är att inte sälja butiksförpackad rå kyckling eller fjäderfä i butiksledet.</i></p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>MÄRKNING AV BUTIKSFÖRPACKAT KÖTT AV SVIN, FÅR, GET OCH FJÄDERFÄ* OCH FÖRSÄLJNING I MANUELL DISK</p> <p>Butiksförpackat kött av svin, får, get och fjäderfä ska märkas med följande uppgifter:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Det land eller de länder där djuret/djuren är uppfödda. 2. Det land där djuret/djuren är slaktade. 3. En partikod som identifierar köttet. <p>Partikoden ska säkerställa sambandet mellan köttet och det djur eller de djur som köttet kommer ifrån. På förfrågan ska butiken kunna visa hur partikoden kopplas till referensnumret för att säkerställa spårbarheten.</p>

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje Säker mat i din butik	Sida 2 av 2
	Fastställd av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 24

	<p>I butiken kan datummärknigen användas som partikod om allt kött som styckas, mals eller packas samma dag kommer från ett och samma parti. Om flera partier hanteras samma dag ska butiken ha ett system som tydligt särskiljer partierna och gör det möjligt att härleda varje förpackning till rätt parti eller batch.</p> <p>För oförpackat kött av svin, får, get och fjäderfä som säljs i manuell disk gäller att information om ursprung ska kunna ges på förfrågan från kund. Uppgift om partikod ingår inte i de uppgifter som ska lämnas vid förfrågan. Butiken behöver ändå ha koll på partikod eller köttets referensnummer för att säkerställa spårbarheten.</p> <p><i>*Observera att rekommendationen är att inte sälja butiksförpackad rå kyckling eller fjäderfä i butiksledet.</i></p>
--	--

3. Konsekvenser av ändringen: Nya rutiner för butiken i manuella disken.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

Kommenterad [LG1]: Föreslår att använda detta sammanslagna stycke, se föreslagna förändringar i rött:

MÄRKNING AV BUTIKSFÖRPACKAT KÖTT AV SVIN, FÅR, GET OCH FJÄDERFÄ* OCH FÖRSÄLJNING I MANUELL DISK

Butiksförpackat kött av svin, får, get och fjäderfä ska märkas med följande uppgifter:

1. Det land eller de länder där djuret/djuren är uppfödda.
2. Det land där djuret/djuren är slaktade.
3. En partikod som identifierar köttet.

Oförpackat kött av svin, får, get och fjäderfä som säljs i manuell disk ska märkas med en skylt. Köttets referensnummer eller butikens partikod behöver inte stå på skylten, men dessa uppgifter ska alltid finnas tillgängliga vid förfrågan.


Partikoden ska säkerställa sambandet mellan köttet och det djur eller de djur som köttet kommer ifrån. På förfrågan ska butiken kunna visa hur partikoden kopplas till referensnumret för att säkerställa spårbarheten.

I butiken kan datummärknigen användas som partikod om allt kött som styckas, mals eller packas samma dag kommer från ett och samma parti.
Om flera partier hanteras samma dag ska butiken ha ett system som tydligt särskiljer partierna och gör det möjligt att härleda varje förpackning till rätt parti eller batch.

För oförpackat kött av svin, får, get och fjäderfä som säljs i manuell disk gäller att information om ursprung ska kunna ges på förfrågan från kund. Uppgift om partikod ingår inte i de uppgifter som ska lämnas vid förfrågan. Butiken behöver ändå ha koll på partikod eller köttets referensnummer för att säkerställa spårbarheten.

**Observera att rekommendationen är att inte sälja butiksförpackad rå kyckling eller fjäderfä i butiksledet.*

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 25

Ärende:	Ändring från SLV gällande märkning av svin, får, get och fjäderfä på skylt i manuell disk.
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Ny tolkning av SLV på tidigare text. Justering i sammanfattningstexten.

2. Ändringar/Tillägg


Avsnitt/kapitel:	5.8.1 Sammanfattning (s. 121, punkt 5)
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	<p style="text-align: center;">Sammanfattning</p> <ul style="list-style-type: none"> Märkningsreglerna för färska och hela frukter, grönsaker, bär, örter och nötter styrs av EU:s handelsnormer. De styr när du måste ange land, klass och sort. För att undvika att kassera frukt och grönt kan butiken packa ihop och sälja så kallade "Ät snart"-påsar. Om produkten märks med uppgiften "Produkt avsedd för bearbetning" eller likvärdig uppgift krävs inte märkning om sort, ursprung och klass för de ingående produkterna. Etiketten till varmhållna, färdigförpackade produkter, exempelvis grillad kyckling, ska utöver en fullständig innehållsförteckning märkas med "Förvaringsanvisning: minst + 60°C". Det rekommenderas också att ange "Bör konsumeras omgående alternativt kylas ned omgående". Produkten ska vägas efter grillning och nettovikten måste alltid anges. Vid försäljning av nötkött krävs uppgifter om ursprungsmärkning, det vill säga information i vilket land är djuret är fött, uppfött och slaktat. Märkningen ska sitta på kundpaketet vid förpackade produkter. Vid lösviktsförsäljning över disk ska märkningen finnas på en skylt i manuellen disken. Slakteriets och styckningsanläggningens godkännandenummer (referensnummer) behöver inte anges i informationen till konsumenten i manuellen disken men butiken ska känna till det. Kött av svin, får, get och fjäderfä ska märkas med uppgifter om landet/länderna där djuret eller djuren är uppfött/uppfödda och landet där djuret/djuren är slaktade. De ska också märkas med en partikod som identifierar köttet. Märkning av köttfärs ska utöver reglerna för ursprungsmärkning också innehålla kollagenhalt och fetthalt. Dessa uttrycks vanligtvis i procent. Information om att färsen "Ska genomstekas" ska också finnas med. Fisk, kräftdjur och blötdjur ska förutom de obligatoriska märkningsuppgifterna också märkas med handelsbeteckning (produktens svenska namn), vetenskapligt namn (artens latinska namn), produktionsmetod (om fisken är fiskad/fångad i havet, i sötvatten eller om den är odlad), fångstområde/produktionsområde samt redskapskategori. Din fiskleverantör är skyldig att lämna alla uppgifter som krävs, inklusive information om till exempel fiskens hållbarhet.
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<ul style="list-style-type: none"> Kött av svin, får, get och fjäderfä som butiken packar och märker ska märkas med uppgifter om landet/länderna där djuret eller djuren är uppfött/uppfödda och landet där djuret/djuren är slaktade. De ska också märkas med en partikod som identifierar köttet.

3. Konsekvenser av ändringen: Nya rutiner för butiken i manuellen disken.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen:	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
--------------------------------	--

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 26

Ärende:	Nytt stycke gällande donationer av vegetabilier
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Ny text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Förfrågan från butik vad som gäller vid donation av livsmedel till djurmat eller jägare. Förtydligande från EU kommissionen rörande att helt vegetabiliska livsmedel med syfte att bli foder kan lämnas ut som livsmedel istället för foder.


2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.12 Livsmedeldonationer Ny underrubrik <u>efter</u> DONATION AV FRUKT OCH GRÖNSAKER (s. 147).
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	DONATION AV FRUKT OCH GRÖNSAKER TILL JÄGARE ELLER SOM DJURMAT Det finns inte något krav på registrering som foderleverantör för butiker som vill donera vegetabilier som livsmedel till foderanvändning. Butiker får donera helt vegetabiliska livsmedel, såsom frukt, bär och grönsaker, under förutsättning att livsmedelslagstiftningen följs. Donerar du på detta sätt gör du det som livsmedelsföretagare. Den som tar emot livsmedlet och omvandlar till foder ska följa reglerna för foder.

3. Konsekvenser av ändringen: Butikerna behöver inte längre registrera sig som foderleverantör hos Jordbruksverket och minskat matsvinn.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 28


Ärende:	Ursprungsmärkning för kött på restaurang
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Ny text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Nytt regelverk gällande informationskrav för ursprungsmärkning för kött på restaurang.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.6.8.1 MÄRKNING OCH URSPRUNGSMÄRKNING AV KÖTT, STYCKAT OCH MALET I BUTIK (s. 115). Ny rubrik och nytt stycke som läggs <u>före</u> 5.6.8.2 JOURNALFÖRING AV NÖTKÖTT
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>INFORMATIONSKRAV OM URSPRUNGSMÄRKNING FÖR KÖTT SOM INGREDIENS</p> <p>Kött och livsmedel som berörs av informationskravet</p> <p>Ursprungsland (det land där djuret är uppfött) för kött som används som ingrediens i ett livsmedel ska kunna anges när oförpackade livsmedel säljs i butik och restaurang. Kravet gäller för färskt och fryst kött (styckat och/eller malet kött) av följande djurslag:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nöt • Svin (inklusive vildsvin) • Får • Get • Fjäderfä <p>Exempel på verksamheter där uppgift om ursprungsland ska kunna lämnas till kunden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butik som lagar mat med kött som ingrediens till buffé i butikens servering (gäller både salladsbuffé och varm buffé). • Butik som lagar maträtter med kött som ingrediens och säljer dessa som: <ul style="list-style-type: none"> ○ oförpackade livsmedel (till exempel på tallrik), ○ färdigförpackade på kundens begäran, ○ färdigförpackade för direkt försäljning. • Butik som tillagar mat med kött som ingrediens och serverar maten i butikens serveringslokal, inklusive take-away. <p>Uppgift om ursprungsland ska alltid kunna lämnas till konsumenten när kravet gäller, oavsett om maten äts på plats i butiken eller tas med. Det ska vara tydligt för kunden hur informationen kan fås.</p> <p>Exempel på hur butiken kan informera kunden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skylt, digital skylt eller meny med texten: <ul style="list-style-type: none"> ○ "Fråga oss om ursprungsland för köttet i maträtten" eller ○ "Vill du veta köttets ursprung? Fråga oss". • Muntlig information till varje kund (då behövs ingen särskild skylt). • Skriftlig information om ursprungslandet på skylt i manuell disk, vid buffé eller i meny.

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.


	Ändringsblad Branschriktlinje Säker mat i din butik	Sida 2 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 28

	<p>Butiken kan ange ursprungsland med uttryck som: Märk med "Ursprungsland: [land]. Om information om ursprungslandet inte kan anges med endast ett land kan man skriva: "flera medlemsländer" eller "EU", eller "flera tredjeländer" eller "icke-EU".</p> <p>När man märker med från flera medlemsstater eller exempelvis EU måste ursprunget vara från flera medlemsstater. Om köttets ursprung varierar, ibland från flera länder och ibland från ett enda land, måste skyltningen vara aktuell och uppdateras så att den alltid stämmer med köttets faktiska ursprung.</p> <p>Exempel: "Kycklingbröstfilé (Sverige)", "Oxfilet (EU och icke-EU)".</p> <p>Kött och livsmedel som inte berörs av informationskravet</p> <p><u>När ursprungsland inte behöver anges</u> Uppgift om ursprungsland (det land där djuret är uppfött) behöver inte kunna lämnas för kött som används som ingrediens i ett livsmedel när:</p> <ul style="list-style-type: none"> • maten levereras till en annan livsmedelsanläggning, eller • maten levereras hem till kunden. <p><u>Livsmedel undantagna kravet på att ange ursprung</u> Följande produkter omfattas inte av kravet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kött från andra djurslag än nöt, svin, får, get och fjäderfä, till exempel häst, ren eller älg. • Kött i buljong, fond eller liknande. • Mat som serveras till kunden och som tillagats av köttprodukter eller köttberedningar som butiken inte själv har tillverkat, till exempel: <ul style="list-style-type: none"> ○ färdigkryddade köttfärsbiffar, ○ korv, köttbullar och hamburgare, ○ färdigkryddade kycklingklubbor eller färdigmarinerad kyckling som endast grillas i butik. <p>Detta gäller oavsett om produkterna är färska, frysta eller värmebehandlade. Om en maträtt innehåller både kött med och utan krav på ursprungsmärkning, behöver ursprung endast anges för det kött som omfattas av kravet.</p>
--	---

3. Konsekvenser av ändringen: Nya rutiner för butiksverksamheter (läs: butiker som säljer oförpackade livsmedel eller med restaurangverksamhet) som omfattas av informationskravet gällande ursprungsmärkning för kött.

4. Godkännande och ansvar


Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje Säker mat i din butik	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 30

Ärende:	Ny rubriksättning
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: [ååmmdd]	260427

1. Bakgrund: Tydligare rubriksättning kopplat till nytt regelverk gällande ursprungsmärkning kött på restaurang.

2. Ändringar/Tillägg


Avsnitt/kapitel:	5.6.8.1 MÄRKNING OCH URSPRUNGSMÄRKNING AV KÖTT, STYCKAT OCH MALET I BUTIK (s. 110).
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	<p>5.6.8.1 MÄRKNING OCH URSPRUNGSMÄRKNING AV KÖTT, STYCKAT OCH MALET I BUTIK.</p> <p>MÄRKNING AV BUTIKSFÖRPACKAT/BUTIKSSTYCKAT NÖTKÖTT OCH NÖTKÖTT I MANUELL DISK (ÄVEN KALKÖTT)</p> <p>Det är inte tillåtet att märka importerat kött som svenskt enbart på grund av att köttet har matats eller beretts i Sverige.</p> <p>Förutom de generella märkningsreglerna ska oförpackat nötkött (inklusive kalv) kompletteras med följande:</p> <ol style="list-style-type: none"> Landet/länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är fött/födda. Landet/länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är uppfött/uppfödda. Landet där djuret/djuren är slaktade och slakteriets kontrollnummer. Märkningen ska lyda: "Slaktad i [landets namn] [anläggningens nummer]". Landet/länderna där köttet är styckat (urbenat) och styckningsanläggningens kontrollnummer. Märkningen ska lyda: "Styckad i [landets namn] [anläggningens nummer]". Ett referensnummer som fastställer sambandet mellan köttet och djuret/gruppen djur. <p>MÄRKNING AV OFÖRPACKAT NÖTKÖTT PÅ SKYLTI I MANUELL DISK</p> <p>Referensnumret kopplar samman köttet med varifrån ett djur, eller grupp av djur, kommer ifrån och ska anges även för oförpackat kött på en skylt i manuell disk. Butiken kan dock välja att ange till exempel ett kortare nummer på skylten, som partikod, och ska på förfrågan kunna visa hur koden kopplas ihop med det referensnummer som hör till aktuellt djur/grupp av djur köttet kommer ifrån.</p> <p>MÄRKNING AV BUTIKSFÖRPACKAT KÖTT AV SVIN, FÅR, GET OCH FJÄDERFÅ* OCH FÖRSÄLJNING AV KÖTT FRÅN DESSA DJUR I MANUELL DISK</p> <p>Kött av svin, får, get och fjäderfå ska märkas med följande uppgifter:</p> <ol style="list-style-type: none"> Landet/länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är uppfött/uppfödda. Landet där djuret/djuren är slaktade. Den partikod som identifierar köttet. Partikoden säkerställer sambandet mellan köttet och djuret eller djuren som köttet kommer ifrån. Exakt hur partikoden ska anges är inte definierat i lagstiftningen. I butiksledet är det tillräckligt med datummärkning som partikod om allt kött som detaljstyckas eller mats under en och samma dag kommer ifrån samma parti. Om fler batcher/partier packas under en och samma dag behövs ett system som gör det möjligt att härleda och särskilja vilka paket som kommer från vilken batch/parti. <p>Det viktiga är att butiken kan redogöra för partikoden på begäran, det vill säga kunna härleda till produktens ursprungliga referensnummer med hjälp av partikoden.</p> <p><small>*Observera att referensnumret inte är ett unikt identifieringsnummer för kött i butikskedjan.</small></p> <p>MER OM URSPRUNGSMÄRKNING</p> <p>Reglerna som följer nedan gäller för färs, kytt eller fryst kött. Värmebehandlade, rökta, torkade, panerade, kryddade eller marinerade produkter omfattas inte.</p> <p>Ordet "ursprung" definierar det land där djuret är fött, uppfött och slaktat och ska alltid finnas med. Märkning med svensk flagga i anslutning till ordet "ursprung" kan ersätta "Sverige".</p> <p>Nedan följer exempel på hur märkningen ska se ut:</p> <p>Märkningen ska sitta på kundpaketet. Vid lösvikt/försäljning över disk ska märkningen finnas på en skylt i manuell disk. Slakteriets och styckningsanläggningens godkännandenummer (referensnummer) behöver inte anges i informationen till konsumenten i manuell disk för oförpackat kött. Observera att butiken ska kunna tillgodkännandenummer för slakterier och styckningsanläggningar för det kött som finns till försäljning.</p> <div data-bbox="997 1041 1348 1198" style="border: 1px solid green; padding: 5px;"> <p>Entrecote Förvaringsanvisning: Kylvara max +4°C* Bäst före: datum, dag månad år Ursprung: Sverige Styckat i Sverige yyyy** Ref. nr: xxxxyyymmz** Nettovikt: 450 g Jämförpris: 350 kr/kg Pris: 157 kr/styck Företagsnamn: Malbutiken Telefonnummer: 08-33 33 33</p> </div> <p><small>* Alternativt enligt livsmedelsinsamlingsföreskriften. ** xxxxyyymmz = styckningsanläggningsnummer, ddmmåå - dag månad år för grovstyckningen.</small></p> 
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	5.6.8.1 MÄRKNING OCH URSPRUNGSMÄRKNING AV KÖTT, STYCKAT OCH MALET I BUTIK SAMT FÖR KÖTT SOM INGÅENDE INGREDIENS

3. Konsekvenser av ändringen: Nya rutiner för butiksverksamheter (läs: butiker som säljer oförpackade livsmedel eller med restaurangverksamhet) som omfattas av informationskravet gällande ursprungsmärkning för kött.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 31

Ärende:	Märkning för obehandlad mjölk
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Förtydliga att man märker ut obehandlad mjölk i på skylt.


2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.6.9 MÄRKNING AV CHARK, OST DELIKATESSER KYLDA PRODUKTER
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	<p>5.6.9 MÄRKNING AV CHARK, OST OCH DELIKATESSER KYLDA PRODUKTER</p> <p>Ingrediensförteckning behöver oftast inte anges för ost. Detta gäller ostar där inga andra ingredienser utöver mjölkprodukter, enzymer, kulturer av mikroorganismer och salt ingår. Undantaget är färskost och smältost som innehåller salt.</p> <p>Utöver det gäller:</p> <ul style="list-style-type: none"> Förutom de generella reglerna ska ost märkas med fetthalt. I ingrediensförteckningen bör det framgå om mjölken är pastöriserad. Om mjölken är opastöriserad bör det stå "Opastöriserad" i anslutning till varans beteckning och i ingrediensförteckningen. Opastöriserad mjölk betyder att mjölken inte upphettats till 72°C, det vill säga pastöriserats, men är värmebehandlad. Produkter som framställs av obehandlad mjölk och där framställningsprocessen inte omfattar värmebehandling eller annan kemisk eller fysikalisk behandling ska märkas med orden "Framställd av obehandlad mjölk" i anslutning till varans beteckning och i ingrediensförteckningen. Obehandlad mjölk betyder att mjölken inte har uppvärmts till mer än 40°C eller har behandlats på något annat sätt.
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	Ändring i punkt 4: ...och i ingrediensförteckningen. Beteckningen "obehandlad mjölk" ska anges på skylten i anslutning till varans beteckning. Obehandlad mjölk betyder att...

3. Konsekvenser av ändringen: Tydliggjort att märkning av obehandlad mjölk krävs på skylt i manuella disken.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje Säker mat i din butik	Sida 1 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 32


Ärende:	Undantag på krav för märkning av nettovikt
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Ny text
Datum för ändring: [ååmmdd]	260427

1. Bakgrund: Ny tolkning av märkning av nettovikt för bröd.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.6.1 ALLMÄNNA MÄRKNINGSRUTINER. Rubrik: De varor där fullständig märkning krävs ska ha uppgift om: <i>Lägg till ett prefix vid punkt 5 (Nettokvantitet).</i> s. 92
Tidigare text: [Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	<p>De varor där fullständig märkning krävs ska ha uppgift om:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Beteckning – namnet på varan. 2. Ingrediensförteckning. 3. Uppgifter om ingredienser som orsakar allergi eller intolerans ska framhävas i ingrediensförteckningen*. 4. Mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser**. 5. Nettokvantitet. 6. Bäst före-datum eller sista förbrukningsdag. 7. Förvaringsanvisning. 8. Kontaktuppgifter – namn eller firmanamn. Dessutom ska något av följande anges: adress, telefonnummer eller webbadress. 9. Ursprungsland/härkomstplats – endast i vissa fall. 10. Bruksanvisning – endast i vissa fall. 11. Verklig alkoholhalt – endast i vissa fall. 12. Näringsdeklaration*** – gäller huvudsakligen färdigförpackade varor som inte färdigställts i butik. <p>Uppgifterna om beteckning, nettokvantitet och eventuell alkoholhalt ska kunna ses i samma synfält.</p> <p><i>* För regler om allergimärkning, som är en del av ingrediensförteckningen, se avsnittet nedan.</i></p> <p><i>** QUID. Observera krav på mängddeklaration av en ingrediens eller en kategori av ingredienser. Det gäller för ingredienser som anges i beteckningen. Om man kallar en produkt för "räksoppa" eller "fruktkräm" ska det framgå mängden räkor respektive frukt som ingår. Det krävs också mängddeklaration om man förknippar en beteckning med en viss ingrediens. Det är till exempel svårt att föreställa sig koldolmar utan köttfärs. Därför ska det framgå hur mycket köttfärs som ingår. Mängden ska anges i procent. Om procenten överstiger 100 ska mängden istället anges i gram per 100 gram, exempelvis rökta korvar där produkten väger mindre efter bearbetning.</i></p> <p><i>*** Butiker som levererar egenproducerade varor direkt till slutkonsument är undantagna från kravet på näringsdeklaration. Det kan exempelvis vara om en butik bereder lunchsallader eller lagar och kyler ned maträtter som packas och läggs ut till försäljning i butik.</i></p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>**** Undantag från kravet att ange nettokvantitet gäller för livsmedel där antalet enheter är mer relevant för konsumenten än produktens nettovikt. Det handlar i första hand om livsmedel som varierar i nettovikt sinsemellan, till exempel kakor, praliner, semlor, bullar, frallor, leverantörsbakade konditoribitar och bakelser. Undantaget gäller under förutsättning att produkten är förpackad på ett sådant sätt att kunden kan räkna antalet enheter. I de allra flesta fall gäller inte undantaget för kött och fisk eller produkter därav, till exempel fläskfilé, julskinka, grillad kyckling och rökt laxsida.</p>


Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 2 av 2
	Fastställd av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 32

3. Konsekvenser av ändringen: Tydliggjort märkning av nettovikt för bröd

4. Godkännande och ansvar


Ansvarig för ändringen: <i>[Namn eller titel på person eller avdelning som är ansvarig för ändringen]</i>	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
---	--

	Ändringsblad Branschriktlinje Säker mat i din butik	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 33

Ärende:	Cirkulära förpackningar, tydliggör disk i butik
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Ny text
Datum för ändring: [ååmmdd]	260427

1. Bakgrund: Frågan har aktualiserats i och med att gränsen för när cirkulära förpackningar ska erbjudas har sänkts (antal), vilket innebär att fler butiker nu berörs. Förtydliga vad som gäller för diskning i butik i faroanalysbilagan.

2. Ändringar/Tillägg


Avsnitt/kapitel:	Bilaga 7. Faroanalyser cirkulära take-away förpackningar. Lägg till som prefix vid processteg Disk i butik med mera . Lägg den förklarande texten till prefixen på högra sidan.																																																																																									
Tidigare text: Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT]	<div style="display: flex; align-items: center;"> <table border="1" style="width: 60%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #e0f2f1;"> <th>Processning</th> <th>Sommarfrämmande</th> <th>Fara (i skåp)</th> <th>Orsak</th> <th>Sannolikhet</th> <th>Allvarlighetsgrad (svårighet)</th> <th>Relevant</th> <th>Förbyggande åtgärder</th> <th>Kontrollering (EF, CF, CC)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stukpersone- rät användning samma lädare till hantering av tvättgla- sburdåsar och annan hushålls- hantering.</td> <td>Mikro- biologiska.</td> <td>Kontaminering av livsmedel.</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>12</td> <td>God praxis (GP) Åsreningskylskåp/ vattenreningskylar lämnar förslutna lädare i kyl i disk. Beröring Diskuteras regelbundet av vilken personalen som ansvarar för om skåp inte ska vara med i tvättning.</td> <td>GP</td> </tr> <tr> <td>Dollpackning i kylskåp för matlag- ningsfrens- ning.</td> <td>Mikro- biologiska.</td> <td>Mikrobiologisk tillväxt.</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>12</td> <td></td> <td>GP</td> </tr> <tr> <td>Förpackning för användning till annat än livsmedel.</td> <td>Mikro- biologiska, Kemiska, Fysiska.</td> <td>Mikrobiologisk tillväxt/ kontaminering. Ämnen som migrerar ut (livsmedel från förpackningen, skada (barriärer) kompatibilitet).</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>12</td> <td></td> <td>GP</td> </tr> <tr> <td>Skadade/ur-</td> <td>Mikro- biologiska.</td> <td>Reaktion av livsmedel i kyl i kylskåp. Smittspridning.</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>God hygienrutiner (GP)</td> <td>GP</td> </tr> <tr> <td>Sidrigt ut- släpp av re- stater.</td> <td>Mikro- biologiska.</td> <td>Reaktion av livsmedel i kyl i kylskåp. Smittspridning.</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>12</td> <td></td> <td>GP</td> </tr> <tr style="background-color: #fff9c4;"> <td>5. Disk i butik med mera</td> <td>Mikro- biologiska.</td> <td>Fukt i kyl och kylskåp/lådor.</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>Kan i kombi med till- räckande disk med vatten och egen disk.</td> <td>GP</td> </tr> <tr> <td>Dollpackning i kylskåp för matlag- ning.</td> <td>Allergena, Mikro- biologiska, Kemiska.</td> <td>Mikrobiologisk tillväxt. Reaktion av allergener. Falskliga livsmedel. Dollpackning i kyl- skåp/lådor.</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>9</td> <td>Rundskiva hos personal. Sökprogrammet/ livsmedel kontroll. Revidering av förpackning.</td> <td>GP</td> </tr> <tr> <td>Kärsande flöden, vren och tvättning.</td> <td>Mikro- biologiska.</td> <td>Kontaminering av livsmedel. Livsmedelsrest.</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>12</td> <td>Separata diskrum.</td> <td>GP</td> </tr> <tr> <td>6. Utrensning av extra part</td> <td>Dollpackning i kylskåp.</td> <td>Mikro- biologiska.</td> <td>Falsklig hantering av livsmedel.</td> <td></td> <td></td> <td>Avsl. Rutiner.</td> <td>GP</td> </tr> <tr> <td>Utrensning efter förpackning.</td> <td>Mikro- biologiska.</td> <td>Tillväxt av bakterier. Smittspridning. Olig läk.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Avsl. Rutiner.</td> <td>GP</td> </tr> </tbody> </table> <div style="width: 35%; text-align: center;">  </div> </div>	Processning	Sommarfrämmande	Fara (i skåp)	Orsak	Sannolikhet	Allvarlighetsgrad (svårighet)	Relevant	Förbyggande åtgärder	Kontrollering (EF, CF, CC)	Stukpersone- rät användning samma lädare till hantering av tvättgla- sburdåsar och annan hushålls- hantering.	Mikro- biologiska.	Kontaminering av livsmedel.	4	5	12	God praxis (GP) Åsreningskylskåp/ vattenreningskylar lämnar förslutna lädare i kyl i disk. Beröring Diskuteras regelbundet av vilken personalen som ansvarar för om skåp inte ska vara med i tvättning.	GP	Dollpackning i kylskåp för matlag- ningsfrens- ning.	Mikro- biologiska.	Mikrobiologisk tillväxt.	4	5	12		GP	Förpackning för användning till annat än livsmedel.	Mikro- biologiska, Kemiska, Fysiska.	Mikrobiologisk tillväxt/ kontaminering. Ämnen som migrerar ut (livsmedel från förpackningen, skada (barriärer) kompatibilitet).	4	5	12		GP	Skadade/ur-	Mikro- biologiska.	Reaktion av livsmedel i kyl i kylskåp. Smittspridning.	4	5	10	God hygienrutiner (GP)	GP	Sidrigt ut- släpp av re- stater.	Mikro- biologiska.	Reaktion av livsmedel i kyl i kylskåp. Smittspridning.	4	5	12		GP	5. Disk i butik med mera	Mikro- biologiska.	Fukt i kyl och kylskåp/lådor.	4	5	10	Kan i kombi med till- räckande disk med vatten och egen disk.	GP	Dollpackning i kylskåp för matlag- ning.	Allergena, Mikro- biologiska, Kemiska.	Mikrobiologisk tillväxt. Reaktion av allergener. Falskliga livsmedel. Dollpackning i kyl- skåp/lådor.	3	5	9	Rundskiva hos personal. Sökprogrammet/ livsmedel kontroll. Revidering av förpackning.	GP	Kärsande flöden, vren och tvättning.	Mikro- biologiska.	Kontaminering av livsmedel. Livsmedelsrest.	4	5	12	Separata diskrum.	GP	6. Utrensning av extra part	Dollpackning i kylskåp.	Mikro- biologiska.	Falsklig hantering av livsmedel.			Avsl. Rutiner.	GP	Utrensning efter förpackning.	Mikro- biologiska.	Tillväxt av bakterier. Smittspridning. Olig läk.				Avsl. Rutiner.	GP
Processning	Sommarfrämmande	Fara (i skåp)	Orsak	Sannolikhet	Allvarlighetsgrad (svårighet)	Relevant	Förbyggande åtgärder	Kontrollering (EF, CF, CC)																																																																																		
Stukpersone- rät användning samma lädare till hantering av tvättgla- sburdåsar och annan hushålls- hantering.	Mikro- biologiska.	Kontaminering av livsmedel.	4	5	12	God praxis (GP) Åsreningskylskåp/ vattenreningskylar lämnar förslutna lädare i kyl i disk. Beröring Diskuteras regelbundet av vilken personalen som ansvarar för om skåp inte ska vara med i tvättning.	GP																																																																																			
Dollpackning i kylskåp för matlag- ningsfrens- ning.	Mikro- biologiska.	Mikrobiologisk tillväxt.	4	5	12		GP																																																																																			
Förpackning för användning till annat än livsmedel.	Mikro- biologiska, Kemiska, Fysiska.	Mikrobiologisk tillväxt/ kontaminering. Ämnen som migrerar ut (livsmedel från förpackningen, skada (barriärer) kompatibilitet).	4	5	12		GP																																																																																			
Skadade/ur-	Mikro- biologiska.	Reaktion av livsmedel i kyl i kylskåp. Smittspridning.	4	5	10	God hygienrutiner (GP)	GP																																																																																			
Sidrigt ut- släpp av re- stater.	Mikro- biologiska.	Reaktion av livsmedel i kyl i kylskåp. Smittspridning.	4	5	12		GP																																																																																			
5. Disk i butik med mera	Mikro- biologiska.	Fukt i kyl och kylskåp/lådor.	4	5	10	Kan i kombi med till- räckande disk med vatten och egen disk.	GP																																																																																			
Dollpackning i kylskåp för matlag- ning.	Allergena, Mikro- biologiska, Kemiska.	Mikrobiologisk tillväxt. Reaktion av allergener. Falskliga livsmedel. Dollpackning i kyl- skåp/lådor.	3	5	9	Rundskiva hos personal. Sökprogrammet/ livsmedel kontroll. Revidering av förpackning.	GP																																																																																			
Kärsande flöden, vren och tvättning.	Mikro- biologiska.	Kontaminering av livsmedel. Livsmedelsrest.	4	5	12	Separata diskrum.	GP																																																																																			
6. Utrensning av extra part	Dollpackning i kylskåp.	Mikro- biologiska.	Falsklig hantering av livsmedel.			Avsl. Rutiner.	GP																																																																																			
Utrensning efter förpackning.	Mikro- biologiska.	Tillväxt av bakterier. Smittspridning. Olig läk.				Avsl. Rutiner.	GP																																																																																			
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	Disk av återanvändbara förpackningar bör ske i separata diskrum eller avskilda utrymmen för att minimera risken för kontaminering. Detta ska säkerställas genom att respektive butik tydligt reglerar hanteringen i sina egna rutiner.																																																																																									

3. Konsekvenser av ändringen: Tydliggörande av vad som gäller.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen:	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
--------------------------------	--

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 34

Ärende:	Kalibrering termometrar- faktafel
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: I bilaga 2 Kalibrering termometrar anges i inledningstexten "för att säkerställa kontrollen bör tre olika mätpunkter utföras per enhet". Detta gäller dock inte för metod 3, så denna generella text bör tas bort i denna inledningstext.


2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	Bilaga 2 KALIBRERING TERMOMETRAR
Ny text:	<h1 style="color: red;">Kalibrering termometrar</h1> <p>KALIBRERING OCH KONTROLLMÄTNING AV TERMOMETRAR</p> <p>Den termometer som används som referenstermometer ska kalibreras en gång om året. Butiken ska dokumentera hur mycket termometern avviker från referenstermometern. Om värdet avviker mer än 0,5°C ska termometern ersättas. Den kan också skickas in för kalibrering/justering eller märkas med hur mycket termometers värde avviker från referensvärdet. Resultatet ska dokumenteras och sparas i minst två år. För att säkerställa kontrollen bör tre olika mätpunkter utföras per enhet.</p> <p>Metod 1 - 3 nedan gäller enbart butiker som kalibrerar sina termometrar själva.</p>

3. Konsekvenser av ändringen: Att info gällande mätpunkter inte gäller för metod 3.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen:	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
--------------------------------	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 36

Ärende:	Korrigerig av mening gällande datummärkning
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Ny text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Syftningsfel, man tolkar det som att man i vissa fall kan märka om med senare datum för produkter med sista förbrukningsdag. *(Denna text förekommer i flera avsnitt och stycken)*


2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.5.5 HÅLLBARHET KÖTT – MANUELL HANTERING Rubrik: VILTKÖTT (s. 80)
Tidigare text: Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT	<p>VILTKÖTT</p> <p>De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag kan man i vissa fall märka om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts.</p> <p>För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas: Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.</p> <p> Butiken måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar som märks mot kunden.</p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>I de fall det finns ett bäst före-datum kan produkten märkas om med ett senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas.</p> <p>För produkter märkta med sista förbrukningsdag.....</p>

3. Konsekvenser av ändringen: Korrekt info gällande datummärkning.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen:	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
--------------------------------	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 37

Ärende:	Korrigerig av mening gällande datummärkning
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Ny text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Syftningsfel, man tolkar det som att man i vissa fall kan märka om med senare datum för produkter med sista förbrukningsdag. *(Denna text förekommer i flera avsnitt och stycken)*


2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.5.5 HÅLLBARHET KÖTT -MANUELL HANTERING s. 78
Tidigare text: Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT	<p>5.5.5 HÅLLBARHET KÖTT - MANUELL HANTERING</p> <p>Manuell hantering omfattar både köttprodukter i den manuella disken och de som packas i butik.</p> <p>Angivna riktvärden för hållbarhetsdagar i tabellen till höger är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag från leverantören får butiken aldrig sätta ett senare datum på etiketten mot kund än det datumet, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.</p> <p> Butiken/butikskedjan måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar som märks mot kunden.</p>
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	I de fall det finns ett bäst före-datum kan produkten märkas om med ett senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas. För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts...

3. Konsekvenser av ändringen: Korrekt info gällande datummärkning.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen:	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
--------------------------------	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 38

Ärende:	Korrigerig gällande hållbarhetsmärkning
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427


1. Bakgrund:

Syftningsfel, man tolkar det som att man i vissa fall kan märka om med senare datum för produkter med sista förbrukningsdag. *(Denna text förekommer i flera avsnitt och stycken)*

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.5.6 HÅLLBARHET CHARK, OST OCH DELIKATESSER
Tidigare text: Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT , det som skall tas bort, i RÖTT	<p>HÅLLBARHET CHARK, OST OCH DELIKATESSER</p> <p>De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedan är den totala tid som produkterna beräknas hålla från öppningsdag (kokta produkter), skivningsdag (rökta och kallrökta produkter) och bitningsdag (ost).</p> <p>KOKTA PRODUKTER</p> <p>Kokta produkter, till exempel skinka, leverprodukter med mera, är känsligare och då bör "Riktvärde - total hållbarhet" innebära öppningsdag + antal rekommenderade dagar enligt tabellen. I de fall det finns ett bäst före-datum från leverantören får butiken aldrig sätta ett senare datum på etiketten mot kund än det datumet, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten har förlängts. Det gäller för samtliga produkter. rekommenderade hållbarhetsdagar. I vissa fall får produkter märkas om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner.</p> <p>RÖKTA OCH KALLRÖKTA PRODUKTER</p> <p>Rökta produkter, varmrökt och kallrökt skinka, salami och lufttorkad skinka är i regel mindre känsliga för bakterietillväxt och har en längre hållbarhet. Då kan det räcka att skära bort och kasta den yttersta skivan för att få en fräsch produkt innan produkten skivas till kund. I de fallen kan det föreslagna "Riktvärde-total hållbarhet" i tabellen nedan innebära skivningsdag + antal rekommenderade hållbarhetsdagar. I vissa fall får produkter märkas om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner.</p> <p>OST</p> <p>Hårdost och dessertost bitas/delas till kund och "Riktvärde - total hållbarhet" blir då bitningsdag + antal rekommenderade hållbarhetsdagar. Hårdostar håller i regel mycket längre än mjuka dessertostar och "Riktvärde - total hållbarhet" kan därför sättas enligt leverantörens bäst före-datum för den hela osten. Vid behov bör kanter skäras bort.</p> <p>Färskost bitas normalt inte och Riktvärde - total hållbarhet blir därför en öppningsdag + antal hållbarhetsdagar från och med den dagen förpackningen öppnats första gången.</p>

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.


	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 2 av 2
	Fastställd av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 38

Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	KOKTA PRODUKTER Kokta produkter, till exempel kokt skinka och leverprodukter, är känsligare än rökta produkter. Hållbarheten för kokta produkter räknas som öppningsdag + antal rekommenderade hållbarhetsdagar, om inget annat anges på originaletiketten från leverantör. Rekommenderade hållbarhetstider finns i tabell 15, kolumn "Riktvärde – total hållbarhet". Observera att hållbarhetstiden räknas från att helvarans förpackning öppnas, det är ingen skillnad på hållbarhetstiden om den kokta produkten har öppnats eller skivats. Följ alltid din butiks märkningsrutiner.
--	---

3. Konsekvenser av ändringen: Korrekt info gällande hållbarhetsmärkning.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen:	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
--------------------------------	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 2
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 39


Ärende:	Försäljning e-handel- märkning med symboler
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Ny text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Förtydligande vad som gäller vid symboler vid försäljning via e-handel.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	MÄRKNING AV VAROR SOM SÄLJS VIA E-HANDEL s.97 och 125
Tidigare text: Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT	<p>s. 97</p> <p>MÄRKNING AV VAROR SOM SÄLJS VIA E-HANDEL</p> <p>Den information som ska finnas för varor som säljs via e-handel styrs av samma regelverk som för de varor som säljs fysiskt i butik. Dock finns vissa undantag som exempelvis datummärkning, referensnummer, partikoder samt kodnummer på ekologiska livsmedel. Dessa undantag behöver inte anges på webbplatsen, men ska däremot följa med varan vid leverans.</p> <p>Ett sätt att vid distansförsäljning göra den obligatoriska informationen tillgänglig för konsumenterna innan köpet, kan vara att informationen finns på företagets webbsida eller via länk till annan sida.</p> <p>-----</p> <p>s.125</p> <p>MÄRKNING AV VAROR SOM SÄLJS VIA E-HANDEL</p> <p>Den obligatoriska informationen som ska finnas för varor som säljs via e-handel styrs av samma regelverk som för de varor som säljs fysiskt i butik. Informationen ska vara tillgänglig och lättåtkomlig. Det finns dock vissa undantag för till exempel datummärkning, referensnummer, partikoder och kodnummer på ekologiska livsmedel. Dessa uppgifter behöver inte anges på webbplatsen, men ska däremot följa med varan och vara korrekt vid leverans.</p> <p>Den obligatoriska informationen vid e-handel kan presenteras på livsmedelsföretagets webbsida, eller via länk till producentens/leverantörens webbsida. På så sätt görs informationen tillgänglig för konsumenten innan köp. Om inte all information finns tillgänglig på webbsidan ska där finnas ett telefonnummer dit det är möjligt att ringa för att få all aktuell, obligatorisk information om produkten. Det ska upplysas om tillgängliga telefonnummer och vara normal samtalstaxa. Rekommendationen är att all obligatorisk information finns direkt på webbplatsen.</p>

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.


	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 2 av 2
	Fastställd av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 39

<p>Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]</p>	<p>s. 97</p> <p>.....</p> <p>Ett sätt att vid e-handel göra den obligatoriska informationen tillgänglig för konsumenterna innan köpet, kan vara att informationen finns på företagets webbsida eller via länk till annan sida.</p> <p>Vid försäljning av produkter märkta med symboler (exempelvis EU-ekologiskt, SUB, KRAV, MSC) är det viktigt att följa de specifika krav som gäller för hur märkningarna får användas. Se din butiks rutiner.</p> <p>-----</p> <p>s. 125</p> <p>.....Rekommendationen är att all obligatorisk information finns direkt på webbplatsen.</p> <p>Vid försäljning av produkter märkta med symboler (exempelvis EU-ekologiskt, SUB, KRAV, MSC) är det viktigt att följa de specifika krav som gäller för hur märkningarna får användas. Se din butiks rutiner.</p>
---	---

3. Konsekvenser av ändringen: Tydliggjort vad som gäller vid e-handel och märkning av symboler.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen:	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
--------------------------------	--

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 40

Ärende:	Förklaring av begrepp
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Ny text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Man önskar få med förklaring till orden KAN, BÖR, SKA och MÅSTE i BRL:en.

2. Ändringar/Tillägg


Avsnitt/ kapitel:	s. 10 mellan rubrikerna KONTROLLWIKI och ANDRA KÄLLOR																
Tidigare text: Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT	<p>15. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:12) om dricksvatten.</p> <p>16. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:13) om kakao och chokladvaror.</p> <p>17. Förordning (EG) 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter.</p> <p>18. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.</p> <p>19. Förordning (EG) 1935/2004 Material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.</p> <p>20. Förordning (EU) 1337/2013 tillämpningsföreskrift för 1169/2011 vad gäller angivande av ursprungsland eller härkomstplats för färskt, kylt och fryst kött av svin, får, get och fjäderfä.</p> <p>21. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2021:12) om kontroll av ekologisk produktion.</p> <p>22. Förordning (EU) 2017/2470 Unionsförteckning över nya livsmedel i enlighet med EU förordning 2015/2283 om nya livsmedel, senast uppdaterad december 2021.</p> <p>23. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2021:8) om avgifter för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2021:14) om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter. En konsoliderad version (LIVSFS 2022:15) och (LIVSFS 2023:1).</p> <p>24. EU:s riktlinjer för livsmedelsdonationer 2017/C361/01.</p> <p>Dessutom gäller:</p> <p>1. Livsmedelstagen (SFS 2006:804) och tillkännagivande 2014:786 om de EU-bestämmelser som kompletterar livsmedelstagsstiftningen.</p> <p>2. Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813).</p> <p>KONTROLLWIKI</p> <p>I stort sett alla nationella vägledning är införda i Kontrollwiki som är Livsmedelsverkets fördjupande webbplats som riktar sig till kontrollmyndigheter och livsmedelsföretag med vägledande texter. Sok aktuell information på Livsmedelsverkets hemsida.</p> <p>→ SE KONTROLLWIKI (LIVSMEDELSVERKET.SE)</p> <p>ANDRA KÄLLOR</p> <ul style="list-style-type: none"> Fiskbranschen har reviderat sin branschvägledning i samarbete med SvDH när det gäller hållbarhet för leverantorsförpackade vakuumpackade rökta och gravade fiskprodukter. <p>→ SE FISKBRANSCHENS RIKSFÖRBUND (FISKBRANSCHEN.COM)</p>																
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ord</th> <th>Betydelse</th> <th>Rättslig styrka</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ska</td> <td>Ett krav som gäller utan undantag, är direkt bindande.</td> <td>Bindande</td> </tr> <tr> <td>Måste</td> <td>Praktiskt identiskt som <i>ska</i>, förstärkt uttryck. Innebär ett obligatoriskt krav som kräver efterlevnad.</td> <td>Bindande</td> </tr> <tr> <td>Bör</td> <td>Rekommendation, avvikelse möjlig med motivering</td> <td>Vägledande</td> </tr> <tr> <td>Kan</td> <td>Möjlighet, valfrihet, alternativ, något är tillåtet eller ett alternativ, inte ett krav.</td> <td>Frivilligt/valfritt</td> </tr> </tbody> </table>		Ord	Betydelse	Rättslig styrka	Ska	Ett krav som gäller utan undantag, är direkt bindande.	Bindande	Måste	Praktiskt identiskt som <i>ska</i> , förstärkt uttryck. Innebär ett obligatoriskt krav som kräver efterlevnad .	Bindande	Bör	Rekommendation, avvikelse möjlig med motivering	Vägledande	Kan	Möjlighet, valfrihet, alternativ, något är tillåtet eller ett alternativ , inte ett krav.	Frivilligt/valfritt
Ord	Betydelse	Rättslig styrka															
Ska	Ett krav som gäller utan undantag, är direkt bindande.	Bindande															
Måste	Praktiskt identiskt som <i>ska</i> , förstärkt uttryck. Innebär ett obligatoriskt krav som kräver efterlevnad .	Bindande															
Bör	Rekommendation, avvikelse möjlig med motivering	Vägledande															
Kan	Möjlighet, valfrihet, alternativ, något är tillåtet eller ett alternativ , inte ett krav.	Frivilligt/valfritt															

3. Konsekvenser av ändringen: Tydliggjort de olika begreppen

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen:	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
--------------------------------	--

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.

	Ändringsblad Branschriktlinje <i>Säker mat i din butik</i>	Sida 1 av 1
	Fastställt av: Mona Lauermann Orheden	Ändringsblad Nr 41

Ärende:	Ändra benämning på färdigförpackade
Typ av ändring: <i>Befintlig text/ Ny text</i>	Befintlig text
Datum för ändring: <i>[ååmmdd]</i>	260427

1. Bakgrund: Otydligt för butik vad som gäller för butikspackat och omförpackning av livsmedel. Finns nu bara text för "färdigförpackade". Tydliggör om detta även gäller för butikspackat.

2. Ändringar/Tillägg

Avsnitt/ kapitel:	5.6 Information och märkning Underrubrik: OMFÖRPACKNING AV FÄRDIGFÖRPACKADE LIVSMEDEL (s.98)
Tidigare text: Den gamla texten eller formuleringen som ska ändras GULMARKERAT ,	<p>OMFÖRPACKNING AV FÄRDIGFÖRPACKADE LIVSMEDEL</p> <p>Färdigförpackade livsmedel får i vissa fall omförpackas, exempelvis i samband med att:</p> <ul style="list-style-type: none"> förpackningsmaterialet har blivit oavsiktligt skadat och livsmedelssäkerheten inte är påverkad. livsmedlet delas, skivas eller liknande. livsmedlet bearbetas, med bearbetning menas åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produktens hållbarhet genom till exempel värmebehandling. om ett livsmedel har förpackats i fel förpackning, till exempel i en förpackning av fel storlek. om en livsmedelsföretagare upptäcker att angiven ingrediensförteckning på det förpackade livsmedlet inte stämmer mot den receptur som använts för produktionsomgången/batchen.
Ny text: [Den ändrade eller nya texten, i grön text]	<p>OMFÖRPACKNING AV PACKADE LIVSMEDEL</p> <p>Packade livsmedel får i vissa fall omförpackas, exempelvis i samband med att:</p> <ul style="list-style-type: none"> förpackningsmaterialet har blivit oavsiktligt skadat och livsmedelssäkerheten inte är påverkad. livsmedlet delas, skivas eller liknande. livsmedlet bearbetas, med bearbetning menas åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produktens hållbarhet genom till exempel värmebehandling eller nedkylning. om ett livsmedel har förpackats i fel förpackning, till exempel i en förpackning av fel storlek. om en livsmedelsföretagare upptäcker att angiven ingrediensförteckning på det förpackade livsmedlet inte stämmer mot den receptur som använts för produktionsomgången/batchen.

3. Konsekvenser av ändringen: Tydliggjort begreppet.

4. Godkännande och ansvar

Ansvarig för ändringen:	Mona Lauermann Orheden, sakkunnig Livsmedelssäkerhet SvDH
--------------------------------	--

Detta ändringsblad dokumenterar ändringar i den tryckta utgåvan. Digitala uppdateringar sker löpande. Vid behov av ändringar mellan utgåvor tas ett ändringsblad fram, godkänns av Livsmedelssäkerhetsrådet och publiceras på svdh.se. Alla ändringsblad beaktas vid nya utgåvor.